FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2009



Formati

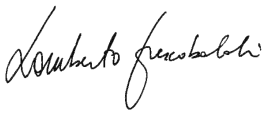
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2009

Toscana IGT

Espressione potente del Merlot, su argille forti e aride della vigna Lamaione. Prodotto dal 1991 nella tenuta di CastelGiocondo a Montalcino.



Andamento climatico

La vendemmia 2009 è terminata il 9 Ottobre. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno.

Note tecniche

Provenienza: Castel Giocondo, Montalcino
Altimetria: 300 m
Superficie: 12 Ha nel vigneto Lamaione
Esposizione: Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Terreni argillosi ricchi di calcaree e di elementi minerali. PH leggermente alcalino
Densità Impianti: 5.500 viti/Ha
Allevamento: Cordone speronato basso
Età vigneto: Oltre 20 anni
Varietà: Merlot 100%
Grado Alcolico: 15%
Tempo Macerazione: 4 settimane
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Barriques nuove di rovere francese al 90 % e di un passaggio per il 10 %
Tempo Maturazione: 24 mesi in barriques seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 12 mesi

Note degustative

Lamaione 2009 è dotato di un colore rosso rubino molto intenso, impenetrabile. Si apre con note speziate di zenzero e confettura di mirtillo, a seguire croissant , vaniglia e cacao . Si aggiungono sul finale aromi di goudron, liquirizia e polvere da sparo. Opulento in bocca, trama tannica molto fitta e setosa per un finale persistente.

Abbinamento: Piatti da lunghe cotture come un brasato, uno spezzatino o un filetto di manzo arrostito. Bene anche con formaggi di media stagionatura.

Premi e Riconoscimenti

Vinous: 94 Punti
JamesSuckling.Com: 95 Punti