FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2010



Formati

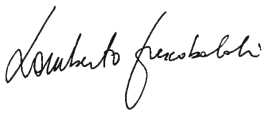
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2010

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 2010 è terminata il 20 ottobre. La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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 estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale

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: 14,50%
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 barrique seguito da un ulteriore periodo di affinamento di 12 mesi in bottiglia

Note degustative

Lamaione 2010 è nero nel cuore con riflessi rossi molto scuri sull'unghia. Al naso, frutto di bosco dolcissimo come ciliegia di Vignola e mirtillo maturo. Seguono cioccolato, caffè, menta e liquirizia. Sentori di mandorla sia fresca che secca e tostata si affiancano a lievi ricordi di tabacco. In bocca l'attacco è deciso, trama tannica fittissima e intensa. A dispetto del suo corpo ipertrofico, Lamaione chiude con un finale fresco con ricordi mentolati.

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

JamesSuckling.Com: 95 Punti - TOP 100 Toscana
Wine Spectator: 90 Punti