FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2011



Formati

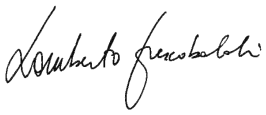
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2011

Toscana IGT

Espressione potente del merlot, coltivato dal 1991 su argille forti e aride della Tenuta CastelGiocondo a Montalcino.



Andamento climatico

Annata regolare con una primavera temperata e piogge ben distribuite. L'estate è decorsa nella norma con qualche pioggia a luglio che ha contribuito a far che le viti non andassero in stress idrico. La seconda metà di agosto è stata calda ed assolata accompagnando le uve verso una perfetta maturazione.

Note tecniche

Provenienza: CastelGiocondo, Montalcino
Altimetria: 300 m
Superficie: 12 Ha
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
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 2011 è di un rosso intenso e brillante. Si distinguono al naso netti aromi di mirtilli e more di rovo mature, ma senza concessioni di eccessive morbidezze. Cioccolato fondente, liquirizia e note di caffè seguono a sentori balsamici e spezie come il timo e la fresca menta piperita. Sul finale si affiancano profumi di tabacco, mandorle tostate e noci assieme a ricordi di pietra focaia e goudron. L'attacco in bocca rivela una tessitura fitta, massa tannica notevole, così come lo è la rispondenza gusto-olfattiva. La persistenza di Lamaione è lunghissima, nel finale ricorda la sua considerevole potenza espressiva.

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
Wine Spectator: 90 Punti