

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Lamaione 2013



Formati

Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l)

Lamaione 2013

Toscana IGT

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



Andamento climatico

Il decorso stagionale del 2013 è stato particolarmente favorevole allo sviluppo della vite, con una primavera fresca e piogge regolari ed un estate calda ma senza eccessi termici, durante la fase di maturazione l'alternanza tra giornate assolate e notti fresche hanno assicurato uve sane con una maturità ottimale.

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 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 2013 è frutto di un annata particolarmente favorevole per il Merlot che ha potuto maturare lentamente e completamente, grazie a una stagione soleggiata ma senza calore eccessivo. Si presenta con un colore rubino intenso e profondo. Al naso colpisce subito la grande ricchezza aromatica e complessità con note di cassis, piccoli frutti neri e amarene, con delicate note di vaniglia e caffè. In bocca è avvolgente, con tannini vellutati e privi di ogni spigolosità e gli intensi profumi di frutta a bacca nera riempiono il palato con una lunghissima persistenza.

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

Premi e Riconoscimenti

Falstaff: 93 Punti