FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2013

Formati

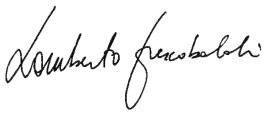
Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

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