

  
**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