FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2014



Formati

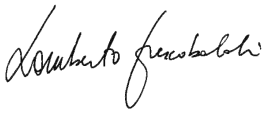
Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2014

Toscana IGT

Prodotto dal 1991 nella Tenuta di CastelGiocondo, Lamaione è un elegante Merlot di Toscana di grande struttura e di grande equilibrio al contempo. In questo angolo di Toscana il Merlot ha trovato un connubio perfetto con un terroir consistente per clima, esposizione e suolo, esprimendo un carattere deciso e strutturato ed un'elegante complessità.



Andamento climatico

L'annata 2014 è stata caratterizzata da un clima mite in inverno e fresco in estate. Le piogge estive hanno favorito un ciclo vegetativo più lungo e una maturazione lenta. Le giornate soleggiate del mese di settembre, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, hanno poi permesso alle uve di raggiungere un'ottima maturazione.

Vinificazione e maturazione

Il grande lavoro fatto in vigna nei mesi precedenti alla vendemmia, ci ha consegnato uve perfettamente sane e mature. Le uve vendemmiate a mano in cassetta e accuratamente selezionate, sono state trasportate in cantina, dove alla diraspatura è seguita la cernita manuale degli acini.La fermentazione si è svolta in vasche di acciaio ad una temperatura di 28-30°C, con una macerazione sulle bucce di circa 3 settimane. Successivamente il vino è rimasto in affinamento per 24 mesi in barrique di rovere francese nuove all' 80%, seguito da un ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia.

Note degustative

Lamaione 2014 si presenta di colore rosso rubino intenso, con profumi di frutti rossi e neri. Amarena, ciliegia, lampone e ribes uniti alle note speziate di vaniglia e pepe nero, vanno a comporre un bouquet decisamente ampio e complesso. Estremamente elegante ed equilibrato è il suo gusto. L'attacco fresco e di grande carattere, ben integrato da tannini morbidi e levigati, lascia poi un finale vibrante e persistente.

Premi e Riconoscimenti

Bibenda: 5 Grappoli