FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2015



Formati

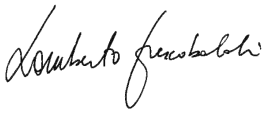
Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2015

Toscana IGT

Animati dal coraggio che ha ogni persona che vuole intraprendere, negli anni '70 piantammo su un inconsueto terreno argilloso le prime barbatelle di Merlot. Una sfida importante che nel 1991 vide nascere Lamaione, cavaliere solitario, potente e fiero nel panorama di Montalcino.



Andamento climatico

La stagione 2015 è stata caratterizzata da un'ottima ripresa vegetativa dovuta alle abbondanti riserve idriche lasciate dall'annata 2014 e dall'accumulo invernale. La primavera ha dunque portato ad una crescita continuativa e regolare della vite con un clima asciutto e soleggiato. Questa è sfociata in un'estate altrettanto calda seppur mitigata da due piogge provvidenziali alla metà di Agosto. Tali condizioni hanno condotto ad una maturità perfetta, con un'ottima concentrazione di sostanze polifenoliche e coloranti negli acini. La stagione è stata capace di regalarci uve di Merlot da cui abbiamo ottenuto un vino armonico, ricco di struttura, dai profumi complessi e da lungo invecchiamento.

Vinificazione e maturazione

Le uve di Merlot sono state accuratamente selezionate e vendemmiate a mano in cassette. Una volta giunte in cantina alla diraspatura è seguita la cernita manuale degli acini. La fermentazione è stata 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%; è seguito un ulteriore periodo di affinamento di 12 mesi in bottiglia. Al termine di questo percorso, Lamaione 2015 è risultato pronto ad accarezzare e pervadere i palati con sensazioni elegantemente vellutate.

Note degustative

Lamaione 2015 ci parla di un equilibrio strutturale, riflesso di un'annata estremamente favorevole. Il suo colore è un rosso rubino intenso, con profondi riflessi violacei. Il suo bouquet regala emozioni uniche; il frutto è il protagonista principale, con note che spaziano dal frutto di bosco dolce e maturo (mirtillo), alla ciliegia. Seguono poi le note terziarie e tostate di cioccolato e caffè. Infine spiccano la liquirizia e la menta. In bocca l'attacco è deciso, se ne percepiscono al contempo l'ampiezza e la dilagante profondità; la trama tannica è fitta, intensa, morbida e vellutata. Il finale è estremamente lungo, con sensazioni fruttate nette e bilanciate da eleganti note balsamiche.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 94 Punti
Wine Spectator: 91 Punti
Veronelli: 3 Stelle Oro