FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2016

Formati

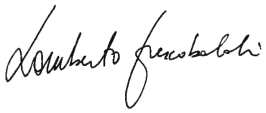
Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2016

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 2016 verrà ricordata come molto regolare ed equilibrata. La primavera è stata caratterizzata da abbondanti piogge e da un clima mite, questo ha comportato un leggero anticipo nel germogliamento del Merlot, più precisamente iniziato tra fine marzo ed inizio aprile. L'estate è risultata calda e regolare con qualche rara pioggia rinfrescante. Le temperature sono comunque rimaste nella media e questo ha portato ad una maturazione delle uve lenta e graduale, dunque completa ed ottimale. Un'annata che con una sola parola potrebbe essere descritta come perfetta.

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 a temperatura controllata, 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 2016 è risultato pronto ad accarezzare e pervadere i palati con sensazioni elegantemente vellutate e fresche.

Note degustative

Lamaione 2016 è il riflesso di quella che è stata la stagione. Ci parla di un grande equilibrio tra le parti e di un'elegante freschezza non convenzionale. Il suo è un colore intenso ed impenetrabile: rosso rubino con riflessi porpora. All'olfatto gioca con la fragranza dei profumi. Il frutto ricopre il ruolo del protagonista, con un mirtillo che pervade e ben si equilibra a fresche note balsamiche e mentolate. Il frutto percepito non è completamente maturo ma riflette una bella croccantezza. Al palato è caratterizzato da un bell'attacco tannico. La componente alcolica e la freschezza sono perfettamente equilibrate. Il finale è lungo e persistente.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 95 Punti