FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2017



Formati

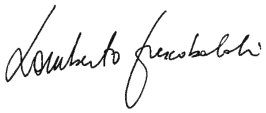
Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2017

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 2017 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite con temperature leggermente al di sopra delle medie. Il periodo estivo e quello primaverile sono stati caratterizzati da temperature elevate e da una piovosità contenuta. La combinazione tra i terreni argillosi e l'andamento stagionale particolarmente asciutto, hanno comportato una crescita vegetativa con conseguente fase di maturazione eccellente. Le uve sono arrivate al momento della vendemmia sane, intatte e ben concentrate. L'abbondanza di luce ed il calore del 2017 hanno dato ai vini di CastelGiocondo una potenza e una ricchezza straordinarie.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto Lamaione si trova ad un'altitudine di 300 metri s.l.m., su suoli di argille marine ed esposizione a sud-ovest. 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. 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 2017 è risultato pronto ad accarezzare e pervadere i palati con sensazioni elegantemente vellutate ed intense.

Note degustative

La luce ed il calore dell'annata hanno conferito a Lamaione una potenza ed una ricchezza straordinarie. Lamaione 2017 si presenta di un color rosso rubino intenso ed impenetrabile. All'olfatto meravigliosi i sentori di confettura di ciliegia e quelli di prugna. Intriganti anche i sentori di rabarbaro, graffite, cioccolato fondente, liquirizia e le note di caffè tostato. In bocca è caldo, morbido e rotondo. La trama tannica è notevole con una tessitura fitta e al contempo setosa.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 93,5 Punti