


FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2018



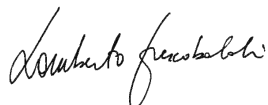
Formati

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

Lamaione 2018

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 2018 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. L'estate è stata asciutta, con poche piogge, ma grazie alla riserva idrica creatasi in primavera, non ci sono stati problemi. Questa situazione ha consentito un regolare svolgimento dell'invaiaitura ed un'ottima maturazione, con notti fresche ideali per lo sviluppo dei profumi e del colore. La tramontana di metà settembre ha portato ad un abbassamento delle temperature. Il Merlot di Lamaione, un vigneto ricco di argille, si è giovato di una stagione fresca, ventilata e soleggiata. Le uve sono arrivate al momento della vendemmia sane, intatte e con la giusta concentrazione.

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 2018 è risultato pronto a conquistare i palati più esigenti con sensazioni elegantemente vellutate ed intense.

Note degustative

Lamaione, anche in annate più fresche come la 2018, è in grado di esprimere tutta la sua potenza e la sua complessità. La sua versione 2018 si presenta di un color rosso rubino molto carico ed impenetrabile. Al naso il frutto è prugna matura e ciliegia. Poi prendono il sopravvento i sentori di cacao, rabarbaro, liquirizia e grafite. Il finale è caffè che si alterna con l'accoppiata cioccolato-menta. Al gusto è caldo, la sua tessitura tannica è fitta e voluminosa, non teme abbinamenti neanche con cibi particolarmente intensi. Nel finale gustativo fanno capolino ricordi di tabacco ad affiancare il timbro deciso di cacao. La "pai", persistenza aromatica intensa, è molto lunga.