FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2019



Formati

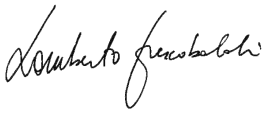
Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2019

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 2019 è risultata molto variabile. Se da una parte l'inverno si è caratterizzato per temperature sotto la media con piogge scarse che hanno avuto una distribuzione piuttosto anomala, dall'altra la primavera ha fatto recuperare il deficit idrico. In particolar modo nel mese di maggio, a causa dell'abbassamento delle temperature accompagnato da abbondanti precipitazioni, si è verificato un rallentamento nel ciclo vegetativo della vite. Per queste ragioni, il germogliamento cominciato in linea con la fenologia della vite, ha subito un leggero ritardo. Giugno poi è risultato un mese molto caldo, seguito da un'estate in cui non sono mancate le precipitazioni e le temperature sono state nella media delle estati ilcinesi. Un'annata in cui la maturazione è avvenuta senza particolari impennate. Infine, la maturazione ha subito un ritardo di una quindicina di giorni facendo rientrare l'epoca vendemmiale in un periodo più legato alla tradizione.

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 invecchiato 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 2019 è risultato pronto a conquistare i palati più esigenti, grazie a una stagione particolarmente favorevole.

Note degustative

Lamaione 2019 si è giovato di un'annata con il giusto apporto idrico, un'espressione particolarmente ricca e complessa di questo straordinario vino, come sempre potente, intenso e complesso. Alla vista si presenta di un rosso rubino molto intenso ed impenetrabile. Al naso esordisce con ricchi sentori di ciliegia matura, mirtillo e prugna nera, cui fanno seguito piacevoli note di cioccolato fondente, grafite, rabarbaro, menta e liquirizia. Il finale lunghissimo ricorda il caffè arabica appena torrefatto con ricordi balsamici. Al palato è caldo, molto tannico, ma mai astringente, grazie al suo corpo generoso. Nel retro-olfattivo il cacao torna a prendere il sopravvento affiancato dalla menta ed altre erbe balsamiche. La persistenza è estremamente lunga.