


FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2020



Formati

Lamaione 2020

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 2020 è iniziata con una piovosità piuttosto limitata nei mesi invernali, dopo il ripristino delle riserve idriche avvenuto negli ultimi mesi del 2019. Le riserve idriche generate in questo periodo hanno consentito di affrontare le più alte temperature del periodo estivo da giugno ad agosto. Le viti hanno iniziato il loro germogliamento negli ultimi giorni di marzo. L' inizio della fioritura è stato registrato nella seconda quindicina di maggio con poi un decorso regolare favorito da un clima ideale con giornate calde, secche e lievemente ventose. L'assenza di piogge anche durante il periodo vendemmiale ha permesso di portare in cantina uve perfettamente mature, sane e strutturate. Perfetti il corredo fenolico ed il tenore zuccherino.

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 21 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 2020 è risultato pronto a conquistare i palati più esigenti, grazie a una stagione particolarmente favorevole.

Note degustative

Lamaione 2020 si presenta di un bellissimo colore rosso rubino intenso ed impenetrabile con riflessi porpora. Il bouquet intenso e complesso si esprime con note di frutta a bacca rossa e di prugna. Seguono intense note terziarie che ricordano il chicco di caffè tostato e la polvere di cacao. Bella anche la speziatura con note che ricordano la liquirizia. Al palato risulta armonioso, caldo ed ampio, con un tannino vellutato. Persistente e lungo.