FRESCOBALDI
TOSCANA

# Lamaione 2021

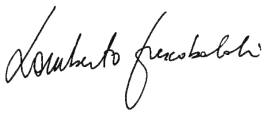
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Lamaione 2021

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 2021 sarà da ricordare come un'annata dinamica. Dopo un inverno piovoso e mite, che aveva comportato un leggero anticipo del germogliamento, ad inizio aprile le temperature si sono abbassate bruscamente rallentando leggermente la crescita dei germogli. Da maggio in poi le temperature sono andate rialzandosi, portando ad un'estate che verrà ricordata sia per le belle escursioni giorno notte che per il lungo periodo di caldo intenso. Gli acini si sono presentati alla raccolta in uno stato sanitario perfetto, grazie alle temperature miti e all'umidità bassa.

## 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 maturato per 21 mesi in barrique di rovere francese nuove all' 80%; è seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Al termine di questo percorso, Lamaione 2021 è risultato pronto a conquistare i palati più esigenti, grazie a una stagione particolarmente favorevole.

## Note degustative

Lamaione 2021 presenta un bellissimo colore rosso rubino intenso ed impenetrabile. Il bouquet è complesso ed intrigante spaziando da note di frutta matura come la ciliegia, la prugna fino ad arrivare a piccoli frutti rossi e neri. Il naso continua con sensazioni di polvere di cacao, torrefazione, foglie di tè nero ed una delicata sensazione mentolata. In bocca è avvolgente, caldo, morbido e con tannini carezzevoli. La persistenza aromatica è molto lunga.