

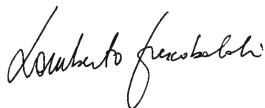
Lamaione 2022



Lamaione 2022

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 2022 è stata caratterizzata da un inverno fresco e asciutto, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della crescita vegetativa, ha portato ad un buono e rapido sviluppo delle piante. Il periodo estivo è stato marcato da un clima asciutto e caldo; tuttavia, una bellissima pioggia a fine luglio ed una successiva il 15 agosto hanno permesso un buon svolgimento dell'invasatura. Successivamente un clima pressoché perfetto: soleggiato, asciutto e fresco, con importanti escursioni termiche notturne che hanno permesso alle uve di completare la propria maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto 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 2022 è risultato pronto a conquistare i palati più esigenti, grazie a una stagione particolarmente favorevole.

Note degustative

Lamaione 2022 si presenta di un bellissimo colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Il bouquet si distingue per note fruttate belle intense con sentori che spaziano dal frutto di bosco, alla ciliegia per proseguire poi con note terziarie tostate di chicco di caffè e polvere di cacao. Spiccano sul finale delle fresche note balsamiche e di liquirizia. In bocca è ampio, dal sorso deciso e intenso. La trama tannica è fitta e al contempo morbida e vellutata. Il finale è estremamente lungo, con sensazioni fruttate nette e bilanciate da eleganti note balsamiche.