FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2009



Formati

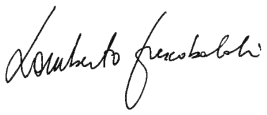
750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2009

Toscana IGT

重い粘土質で痩せた土壌の畑から生まれるメルローを力強く表現するラマイオーネ。1991年以来、モンタルチーノのカステルジョコンド・エステートでつくられています。



気候動向

2009年の収穫は、ここ数年と同様、10月9日に完了しました。この年は大量の雨が降り、ぶどう栽培担当者達はぶどう樹の世話や病害からの防御に奔走することになりましたが、少なくともこの雨のお陰で、土中に蓄えられた地下水の量は増加しました。6月と7月は、反対に雨が少なく、ぶどう樹は成長の遅れを取り戻し、成熟段階に入った後は、非常に好調な生長を遂げたため、例年よりやや早く熟しました。今年収穫されたメルローは、傑出した品質となりました。9月の、日中は良く晴れて気温が高く、夜間は気温が低くなったため、この気難しいぶどう品種が完璧に熟し、素晴らしい品質のワインができました。カステルジョコンド・エステートは、ヨーロッパでも最も素晴らしい、世界的品質の赤ワイン産地として認められた、モンタルチーノの南西側斜面という、特別なロケーションを持っています。2009年は、夏の間、日照に恵まれた温暖な気候と、優しいそよ風の恩恵を受け、素晴らしい品質のぶどうを収穫することができました。

領土の特徴

由来: モンタルチーノのカステル・ジョコンド・エステート
高度測定: 300m
表面: ラマイオーネ・ヴィンヤードの12ha
露出: 南ー西
土壌の種類: 粘土質の多い石灰質土壌で、カルシウムが豊富。PHは弱アルカリ性
植物密度: 5，500本/ha
飼育: 低い短梢剪定コルドン
葡萄畑の年齢: 20年以上
ワインの種類: メルロー100%
アルコール度数: 15%
浸漬時間: 4週間
マロラクティック発酵: アルコール発酵の直後
熟成容器: 90%は新しいフレンチオークの樽、10%は2回使用のバリック
熟成期間: 24ヶ月は樽熟成後、4カ月は瓶内熟成。

説明技術的な注意事項

ラマイオーネ2009は、凝縮して、透けて見えないルビーレッドの色調を呈しています。最初は生姜のようなスパイシーさとブルーベリー・ジャムのような香りがあり、クロワッサンやバニラ、ココアの香りが続きます。余韻にはタール、リコリス、火薬のアロマも感じられます。味わいは、とても木目細かいタンニンがシルキーで艶やかな余韻へと導きます。

マッチ: 同じワインで煮込んだポット・ローストやマッシュルームを加えた濃厚なシチューのようなゆっくり煮込んだ料理。ビーフ・フィレ。中程度に熟成したチーズとも良く合います。

賞品・表彰

Vinous: 94 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points