FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2010

Formati

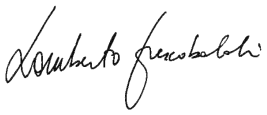
750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2010

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

2010年の春は、頻繁に風雨に見舞われ、ぶどう栽培担当者達に畑の管理や病害対策等における試練を与えましたが、この雨は同時に地下水の貯蓄量を増やすというメリットももたらしました。夏の間は、適度な雨と晴れた日が均等に繰り返しました。9月は理想的な気候となり、昼間は温暖で良く晴れ、夜は涼しくなる日が収穫の終わりまで続きました。収穫の終盤では、ぶどう樹は素晴らしい状態にあり、最高の成熟度に達したぶどうがセラーに運び込まれました。 春の雨の後は、夏の間は適度に日照に恵まれ、この状態が秋まで続きました。9月に多少の雨が降りましたがぶどうの健全さに問題はありませんでした。ぶどうの良い熟度のレベルのおかげで、この年のワインは素晴らしいストラクチャーを得られました。特に、カベルネ、サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・フランのアサンブラージュからつくられるモルモレートの品質は高く、特にこのヴィンテージにおいて、世界的品質のワインとなるでしょう。

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: 14,50%
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2010は、真紅のきらめきのあるダークレッドの色調を呈しています。 香りは、チェリーや熟れたブルーベリーを感じる甘いベリー系の果実と、チョコレート、コーヒー、ミントやリコリスも感じられま す。生や炒ったアーモンドの香りに、微かなタバコのニュアンスもあり、力強い味わいには、濃く凝縮したタンニンがあります。ボディの強さにもかかわらず、ラマイオーネの余韻は新鮮でミントを感じさせます。ー2014年2月に試飲by セルジオ・ディ・ロレート

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

JamesSuckling.Com: 95 Points - TOP 100 Toscana
Wine Spectator: 90点