


FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2011



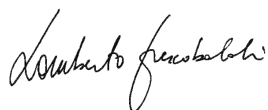
Formati

750ml, 1. 5L, 3L

Lamaione 2011

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

平年並みの温暖な春と十分な雨量。夏季は平年並みの状態、7月には若干の雨が降りブドウの木が水分不足のストレスにさらされる事態は避けられました。8月後半は晴れて暑い日が続き、ブドウが完熟しました。

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-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

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 2011 は深みのある朱色を帯びています。香りは柔らかすぎず、ブルーベリーや熟したブラックベリーのさわやかな香りが際立っています。まず、ダーク・チョコレートと甘草に仄かなコーヒー、その奥からバルサム、タイムや摘みたてのペパーミントのようなスパイスの香りが漂います。アフターテイストには煙草、炒ったアーモンドやクルミの香りにフリント(火打石)やタールの香りが絡み合います。ワインを口に含むと濃厚な味わいと力強いタンニンが感じられ、香りと味わいが一致します。ラマイオーネは長く余韻が続き、しっかりとした力強さを感じさせる後味です。

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

JamesSuckling.Com: 95点

Wine Spectator: 90 Points