FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2012



Formati

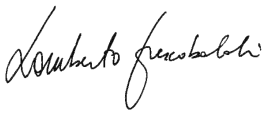
750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2012

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

今年のぶどう栽培は、夏期の気温の高さと適度な降雨 量に特徴づけられます。 空気が特に乾燥していたことは、ぶどうの調和性を高 めるのに良い影響をもたらしました。 収穫の期間が伸びながらも、ぶどうは最後まで素晴ら しい健康状態を維持しました。この収穫状態が味わい深いワインを作りあげるための最初のステップとなる のです。陽射しと暖かさを特徴としたこの年は、カス テルジョコンドのワインに特別な見事な豊かさと力強 さを与えてくれています。

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
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

濃い紫がかった深紅色。ラマイオーネ2012は透明感が あり、心地よい力強さをもつワイン。手にとった瞬間 からクロスグリとラズベリーのフルーツ、それに続き グローブ、黒胡椒、ビターチョコ、そしてわずかにユ ーカリとタイムの香りを感じさせます。暖かく柔らか いまろやかさが口いっぱいに広がります。密で滑らか な構造をもつタンニンが際立ちます。フィニッシュで は余韻がしっかりと長く続きます。

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

JamesSuckling.Com: 93 Points
Wine Spectator: 93 Points
The Drinks Business: 94 Points
Mondial Du Merlot: Argent Medal