


FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2012



Formati
750ml, 1. 5L, 3L

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上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-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