

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Lamaione 2013



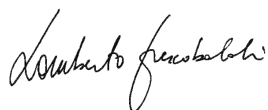
Formati

750ml, 1. 5L, 3L

# Lamaione 2013

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

2013年の季節の動向は、冷涼で一定の割合で降る雨を記録した春と、極度に気温の上がることのない暑い夏を特徴とし、ブドウの生育に特に適した一年となりました。ブドウが熟成する時期は、晴天が続く日中と冷涼な夜という昼夜の寒暖差が、ブドウが健康で素晴らしい状態で成熟することを約束してくれました。

## 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、12ヶ月は瓶内熟成。

## 説明技術的な注意事項

ラマイオーネ2013は、極度の暑さを記録することなく晴天が続いた気候条件により、メルロー種がゆっくりと完全に熟していくことができたという非常に理想的であったヴィンテージの成果が表れています。濃厚で奥深い赤いビー色をし、はじめにカシス、黒系果実、スミノミザクラの香りを感じ、パコラとコーヒーの淡い香りがアロマの見事な豊かさや複雑さを感じさせます。口に含むと、まろやかで全く棘のない滑らかなタンニンと、黒系果実の濃厚な香りが非常に長い余韻と共に味わいを深めていきます。

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

Falstaff: 93 Points