FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2013



Formati

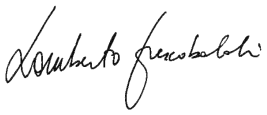
750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

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、12カ月は瓶内熟成。

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 深い赤いルビー色をし、はじめにカシス、黒系果実、スミノミザクラの香りを感じ、バニラとコーヒーの淡 い香りがアロマの見事な豊かさと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