FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2014



Formati

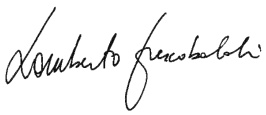
750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2014

Toscana IGT

1991年、テヌータ・ディ・カステルジョコンドで生産が開始されたラマイオーネ。見 事なストラクチャと素晴らしい調和性を兼ね備えた上品なトスカーナ産メルロから生 まれます。トスカーナのこの片隅で、メルロは強い個性とストラクチャ、そして上品 な複雑性を表現しながら、気候条件や畑の向き、土壌の豊かさに恵まれたテロワール と完璧に融合します。



気候動向

2014年は温暖な冬と冷涼な夏を特徴としました。夏に降った雨により、植物の生育サ イクルの期間が延び、ゆっくりと成熟させることができました。9月の快晴な日々と適 度な昼夜の寒暖差により、ブドウは素晴らしい熟成度に達しました。

ワイン造りと熟成

ブドウ畑で収穫前の数ヶ月間行った丹念な作業により、素晴らしく健全な状態で完熟 したブドウができました。手摘みで丁寧に収穫・選果されたぶどうはワイナリーに運 ばれ、種は手作業で取り除いています。 発酵作業は28°Cから30°Cのステンレスタンクで行い、約3週間のマセラシオン発酵をし ています。80%新樽のフランス製オーク樽で24ヶ月間熟成し、その後、瓶熟成を12ヶ 月間行いました。

説明技術的な注意事項

ラマイオーネ2014は濃厚な赤いルビー色をし、赤果実と黒果実の香りをもちます。スミノザクラとチェリー、ラズベリー、クロスグリの香りにバニラと黒胡椒のスパイス 香が溶け込み、複雑さと広がりのあるブーケを感じさせます。極めて上品で調和性の ある味わいです。際立つ爽やかさと素晴らしい個性が、柔らかで洗練されたタンニン と見事に一つとなり、躍動感あふれ余韻の長く続くフィニッシュを迎えます。

賞品・表彰

Bibenda: 5 Grappoli