

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Lamaione 2014



Formati  
750ml, 1. 5L, 3L

# 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ナ産メルロから生まれます。トスカナのこの片隅で、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は濃厚な赤いビー色をし、赤果実と黒果実の香りをもちます。スミザクラとチェリー、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