


FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2015



Formati

ボルドー型(750ml) - マグナム(1.5L) - ダブルマグナム(3L)

Lamaione 2015

Toscana IGT

1970年代、最初の一步を踏み出したいと望む勇氣ある者たちに駆り立てられ、粘土質の土壤にメルロー種を植えるという異例の試みが行われました。この偉大なる挑戦によって1991年、モンタルチーノの情景の中で勇ましく力強く佇む孤独な騎士、ラマイオーネが誕生しました。



気候動向

シーズン2015の特徴は、2014年に降った雨により水資源が十分に確保されたことでブドウ樹は素晴らしい状態で目覚めたことが挙げられます。春は乾燥し快晴が続く気候であったことから、ブドウは順調に均一に成長しました。夏もこうした傾向は続き、8月中旬に2度雨が降ったことでやや和らぎましたが、暑い季節となりました。これらの気候条件により、ポリフェノールが凝縮し濃厚な色の完熟したブドウに仕上がりました。この季節の流れが、メルロー種のブドウから生まれた複雑な香りと豊かなストラクチャを持つ調和のとれた長期熟成に適したワインを作りあげました。

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

ワイン造りと熟成

メルロー種のブドウは丁寧に選別され、カゴを用いて手摘みで収穫を行います。ワイナリーに運ばれ、種子を取り除いたブドウは手作業でふるいにかけていきます。28°Cから30°Cで管理されたステンレスタンクで発酵させ、マセラシオン発酵を約3週間行います。80%新樽のフランス製オーク樽で24ヶ月間熟成させた後、瓶熟成を12ヶ月間行います。これらすべての工程を終え、ラマイオーネ2015は上品で滑らかな口当たりのワインへと仕上がります。

説明技術的な注意事項

ラマイオーネ2015は、驚くほど素晴らしいヴィンテージであったことを表す調和のとれたストラクチャのワインです。紫色に反射する濃厚な赤いルビー色をしています。特別な感動を与えてくれるブーケを持ち、果実の香りが主役となり甘く熟したブルーベリーやチェリーの香りが広がります。続いて第3のアロマは、チョコレートとコーヒーのトースト香を感じられます。最後にリコリスとミントの香りが際立ちます。はっきりした味わいでありながらも魅力的な深みと広がりを感じさせます。タンニンは濃密で柔らかく滑らかです。フィニッシュは非常に長く、濃厚なフルーティー感とバルサム香の調和が見事です。

賞品・表彰

I vini di Veronelli: Three Stars