


FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2016



Formati

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

Lamaione 2016

Toscana IGT

1970年代、最初の一步を踏み出したいと望む勇気ある者たちに駆り立てられ、粘土質の土壌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2016は、非常に順調に均衡に進んだ一年と記憶に残るでしょう。春は多くの降雨量を記録し、温暖であったことから比較的早い3月末から4月初旬にメルローの萌芽が始まりました。夏は、時折雨が降り冷涼となりましたが、順調に進む暑い季節となりました。気温は平年並みとなったことから、ゆっくりと段階的に熟成し素晴らしい状態に仕上がりました。一言でいうと、完璧なヴィンテージと表現できるでしょう。

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を手作業でふるいにかけていきます。温度管理されたステンレスタンクで発酵させていき、マセラシオン発酵は約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2016は上品な爽やかさを持つ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2016は、ヴィンテージの特徴を映し出しているワインです。それぞれのバランスが素晴らしく、独特の上品な爽やかさを感じられます。紫色に反射する濃厚な赤いルビー色をしています。香りは、多彩な表情を見せ、ブルーベリーが際立つ果実の香りが主役となり、バルサムとミントの爽やかな香りが調和していきます。完熟前の果実の香りに瑞々しい爽やかさを感じさせます。口に含むとタンニンが特徴的で、アルコール成分と爽やかさのバランスが見事です。フィニッシュは余韻が長く続きます。

賞品・表彰

James Suckling: 95 Points