FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2017



Formati

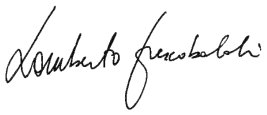
ボルドー型（750ml）- マグナム(1.5L) - ダブルマグナム(3L)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2017

Toscana IGT

1970年代、最初の一歩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

2017年の気候は、例年と比較しやや気温の高い温暖な冬を特徴としました。春と夏は気温が高く、適度な降雨量を記録しました。粘土質の土壌であることに加え、特に乾燥していた一年であったことがブドウの成長を促し素晴らしい成熟を見せました。形崩れすることなく育ち、濃縮した健全な状態で収穫を迎えることができました。この一年に降り注いだ太陽の光と熱が、このカステルジョコンド産ワインに素晴らしい力強さと豊かさを与えてくれました。

ワイン造りと熟成

ラマイオーネのブドウ畑は、南西向きの標高300mに位置し、海成粘土質の土壌です。メルロ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。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2017は上品で濃厚であり、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

この一年に降り注いだ太陽の光と熱により、ラマイオーネに力強さと極上の豊かさが加わりました。ラマイオーネ2017は、濃厚で濃密な赤いルビー色をしています。口に含むとチェリーのコンフィチュールやプルーンの素晴らしい香りがします。ラバルバロや鉛筆の芯、ダークチョコレート、リコリス、焙煎したコーヒーの香りも魅惑的です。口に含むと、温かみがありまろやかで爽やかな味わいが広がります。タンニンの濃密でありながらシルキーな口当たりが見事です。

賞品・表彰

James Suckling: 93,5 Points