FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2019



Formati

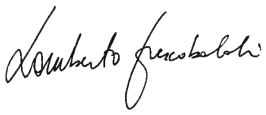
ボルドー型（0.75 l）、マグナム（1.5L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2019

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

2019年は非常に変化に富む一年となりました。平年より気温の低い冬となり、降雨量が少なく不安定でしたが、春はこうした水分不足を補ってくれる天候となりました。5月は、顕著な降雨量を記録したことにより気温の低下が見られ、ブドウ樹の生育が遅れました。このことにより、フェノロジー工程と共に始まった萌芽も、やや遅れを見せました。6月は非常に暑くなり、夏になると雨が全く降ることがなく気温は平年並みとなりました。ゆっくりと熟成するヴィンテージとなりました。最終的に15日ほど遅れて熟成し、従来どおりの時期に収穫を迎えました。

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。発酵は温度管理されたステンレスタンクで行われます。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。この工程が終了し、特に恵まれたシーズンだったことからもラマイオーネ2019はこだわりある愛好家にも納得のいくワインへと仕上がりました。

説明技術的な注意事項

ラマイオーネ2019は、特徴でもある力強さと濃厚さ、複雑性を持ち、適度な量の水分が供給されたヴィンテージだったことから、より一層豊かで複雑さを表現したワインとなっています。非常に濃厚で鮮やかなルビー色をし、熟したチェリーとブルーベリー、ブラックプラムの香りが広がり、ダークチョコレートとグラフィティ、ルバーブ、ミント、リコリスの心地よい香りが続きます。フィニッシュは非常に長く、炒りたてのアラビアンコーヒーにバルサム香を思わせます。口に含むと温かみがあり、しっかりとタンニンを感じられますが決して渋みはなく、豊かなボディに支えられています。後味には、カカオの香りが際立ちながら、ミントとバルサム系のハーブが加わります。余韻は非常に長く続きます。