FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2021

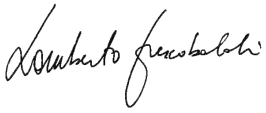
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2021

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

シーズン2021は、躍動感あふれる一年であったと記憶に残るでしょう。雨の多い暖冬だったことからやや早期に萌芽が始まりましたが、4月初めに急激な気温の低下が見られたため、その後、萌芽の成長は遅れました。5月以降、再び気温は上昇し、夏は強い暑さが長期に続き昼夜の気温が素晴らしい季節となりました。温暖で湿度の低い気候であったことから、素晴らしく健全な状態のブドウを収穫することができました。

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21ヶ月間熟成させた後、瓶熟成行います。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2021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2021、濃厚で濃密な赤いルビー色をしています。チェリーやプルーン、黒や赤の小果実などの熟したフルーティな香りが広がる魅惑的で複雑なブーケです。その後、カカオや焙煎したコーヒー、ブラックティーの葉、そして淡いミントのようなニュアンスへと続きます。口に含むとまろやかで温かみのある優しい味わいを感じられ、タンニンはシルキーです。アロマの余韻が非常に長く続きます。