

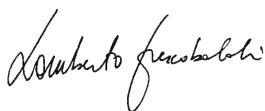
Lamaione 2022



Lamaione 2022

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、粘土質の土壤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

2022年の気候は寒く雨の多い冬を特徴としましたが、平年通りに発芽は始まりました。春になるとブドウ樹の生長期に多く雨が降ったため、順調で早い生育を見せました。夏は暑く乾燥した気候に見舞われましたが、7月末に恵みとなる雨が降り、8月15日にも雨が降ったためヴェレゾンは最適な状態で進みました。その後は晴天が続き、乾燥し冷涼、夜間の温度差が大きい完璧といえる季節となり、特にサンジョヴェーゼ種にとって好条件となり、完全に成熟した素晴らしいポテンシャルを秘めたアロマとポリフェノールを含むブドウに仕上がりました。

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、海成粘土質の土壤です。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、瓶熟成を行います。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ラマイオーネ2022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2022は、濃厚で濃密な赤いルビー色をしています。ブーケは、ミックスベリーやチェリーを思わせる美しく濃厚な果実の香りが際立ち、コーヒー豆やカカオパウダーの第3アロマに続きます。最後に広がるバルサムやリコリスの爽やかな香りが印象的です。口に含むとふくらみがあり、濃厚で力強い味わいを特徴とします。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。