

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Lamaione 2012



Formati  
0,75 l, 1,5 l, 3 l

# Lamaione 2012

Toscana IGT

Espressione potente del merlot, coltivato dal 1991 su argille forti e aride della Tenuta CastelGiocondo a Montalcino.



## Andamento climatico

La campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve. Nonostante la raccolta sia stata molto lunga, le nostre uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine. Primo passo per ottenere dei buoni vini. La luce e il calore del 2012 daranno ai vini di CastelGiocondo una potenza e una ricchezza straordinarie.

## Note tecniche

**Provenienza:** CastelGiocondo, Montalcino

**Altimetria:** 300 m

**Superficie:** 12 Ha

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Tipologia Suolo:** Terreni argillosi ricchi di calcaree e di elementi minerali. PH leggermente alcalino

**Densità Impianti:** 5.500 viti/Ha

**Allevamento:** Cordone speronato basso

**Età vigneto:** oltre 20 anni

**Varietà Vino:** Merlot

**Grado Alcolico:** 14,50%

**Tempo Macerazione:** 4 settimane

**Fermentazione Malolattica:** Svolta immediatamente dopo quella alcolica

**Contenitori Maturazione:** Barriques nuove di rovere francese al 90 % e di un passaggio per il 10 %

**Tempo Maturazione:** 24 mesi in barrique seguito da un ulteriore periodo di affinamento di 12 mesi in bottiglia

## Note degustative

**Note organolettiche:** Di colore rosso porpora intenso, Lamaione 2012 è limpido e di bella consistenza. Si apre dapprima con sentori di frutta come mora di rovo e mirtillo ai quali seguono aromi di chiodi di garofano, pepe nero, cioccolato fondente e una nota balsamica lieve di eucalipto e timo. In bocca è un'esplosione di sensazioni, caldo, morbido, rotondo. La trama tannica è notevole e con una tessitura fitta e setosa. Lungo e persistente il finale.

**Abbinamento:** Piatti da lunghe cotture come un brasato, uno spezzatino o un filetto di manzo arrostito. Bene anche con formaggi di media stagionatura.