



LAMAIONE 2014

Denominazione Toscana IGT

Descrizione Prodotto dal 1991 nella Tenuta di CastelGiocondo, Lamaione è un elegante Merlot di Toscana di grande struttura e di grande equilibrio al contempo. In questo angolo di Toscana il Merlot ha trovato un connubio perfetto con un terroir consistente per clima, esposizione e suolo, esprimendo un carattere deciso e strutturato ed un'elegante complessità.

Andamento climatico L'annata 2014 è stata caratterizzata da un clima mite in inverno e fresco in estate. Le piogge estive hanno favorito un ciclo vegetativo più lungo e una maturazione lenta.

Le giornate soleggiate del mese di settembre, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, hanno poi permesso alle uve di raggiungere un'ottima maturazione.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

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 Vigneti Oltre 20 anni

NOTE TECNICHE

Varietà Merlot 100%

Grado Alcolico 14,50%

Tempo di Macerazione 4 settimane

Fermentazione Malolattica Svolta immediatamente dopo quella alcolica

Contenitori di affinamento Barriques nuove di rovere francese al 90 % e di un passaggio per il 10 %

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

Formati disponibili Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l)

Note Organolettiche Lamaione 2014 si presenta di colore rosso rubino intenso, con profumi di frutti rossi e neri. Amarena, ciliegia, lampone e ribes uniti alle note speziate di vaniglia e pepe nero, vanno a comporre un bouquet decisamente ampio e complesso.

Estremamente elegante ed equilibrato è il suo gusto. L'attacco fresco e di grande carattere, ben integrato da tannini morbidi e levigati, lascia poi un finale vibrante e persistente.

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

PREMI E RICONOSCIMENTI

Bibenda 5 Grappoli - 2018