ACQUISTATO IL .....

"Lamaione" Toscana IGT 2021 2021

Cavaliere solitario, potente e fiero

Dominato dall'antica torre e dal piccolo borgo medievale, Tenuta CastelGiocondo si trova a Sud-Ovest di Montalcino. Siamo a un'altitudine di circa 300 metri, un luogo ideale per la produzione di Sangiovese. Ma non solo. Scrive infatti Lamberto Frescobaldi "Animati dal coraggio che ha ogni persona che vuole intraprendere, negli anni 70 piantammo su un inconsueto terreno argilloso le prime barbatelle di Merlot". Una sfida importante che porto alla nascita, nel 1991, di Lamaione, cavaliere solitario, potente e fiero nel panorama di Montalcino. Le uve vengono accuratamente selezionate e vendemmiate a mano in cassetta. Una volta giunte in cantina, alla diraspatura segue la cernita manuale degli acini. Mentre la fermentazione e? svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Quindi, al termine della vinificazione, il vino rimane in affinamento per circa due anni in barrique di rovere francese nuove per almeno l'80%. Poi, dopo l'imbottigliamento, segue un ulteriore periodo di affinamento di 12 mesi in bottiglia. Potenza e ricchezza, Lamaione si presenta di un color rosso rubino intenso ed impenetrabile. Al naso, meravigliosi i sentori di confettura di ciliegia e di prugna, con intriganti ricordi di rabarbaro, graffite, cioccolato fondente, liquirizia e caffe? tostato. In bocca e? caldo, morbido e rotondo, con una bella trama tannica fitta e allo stesso tempo setosa.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

La Vigna

Terreno	terreni argillosi ben drenanti
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	cordoni speronati e guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La fermentazione è stata svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successivamente il vino è rimasto in affinamento per 24 mesi in barrique di rovere francese nuove all' 80%; è seguito un ulteriore periodo di affinamento di 12 mesi in bottiglia
Sensazioni	La luce ed il calore dell'annata hanno conferito a Lamaione una potenza ed una ricchezza straordinarie. Lamaione 2017 si presenta di un color rosso rubino intenso ed impenetrabile. All'olfatto meravigliosi i sentori di confettura di ciliegia e quelli di prugna. Intriganti anche i sentori di rabarbaro, graffite, cioccolato fondente, liquirizia e le note di caffè tostato. In bocca è caldo, morbido e rotondo. La trama tannica è notevole con una tessitura fitta e al contempo setosa.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821