



Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Merlot pregiato da una parcella di Brunello

Beschreibung:

Castelgiocondo, a Montalcino, è una delle tenute più famose della famiglia Frescobaldi. Qui si produce il famoso Brunello della famiglia e questo Merlot al 100%, invecchiato per 2 anni in barrique. Il terroir argilloso e l'eccezionale esposizione a sud-ovest danno origine a un Merlot potente con un lungo potenziale di invecchiamento.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet molto vinoso con note di ciliegia e prugna, con tocchi tostati di vaniglia e caramello e un accenno di sottobosco. Al palato è molto concentrato e dinamico, con il frutto che diventa sempre più esplosivo, con note balsamiche e di legno pregiato, menta e liquore di ciliegia; finale molto lungo e leggermente minerale.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produttore: Toscana IGT

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0383118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.