



Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Un Merlot proveniente dalla migliore parcella del 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 con riflessi granati, bouquet toscano di prugne mature e ribes nero, con note di torrone, vaniglia e noci. L'attacco morbido lascia spazio a potenti aromi di Merlot di magnifica complessità, con tannini maturi e bella freschezza; sono presenti note tostate, in bella armonia con la frutta rossa; finale persistente e corposo.

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 2035

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0383121

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 2035
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 decentarlo.