



2017 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Un Merlot proveniente dalla migliore parcella del Brunello

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi granati. Un bouquet splendidamente maturo, caratterizzato da frutti rossi, prugne, gelatina di mirtilli rossi, cannella, cioccolato al latte e torrone. L'attacco gentile lascia il posto a un'esplosione di frutta tipica del Merlot, gli aromi del naso sono confermati, con tannini eccezionalmente morbidi; potente ben oltre la metà del palato, magnifiche sfumature tostate nel finale vellutato e denso.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0383117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.