



## 2018 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Merlot pregiato proveniente da una parcella di 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 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.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Divers Toscane
<b>Produttore:</b>	Frescobaldi
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0383118

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Lamaione**

Merlot di Castelgiocondo  
Toscana IGT  
Frescobaldi

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Merlot  
**Maturità:** fino a 2032  
**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.