



## 2012 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Perfekt zu Schmorgerichten der Winterküche

### Descrizione del vino:

Castelgiocondo in Montalcino ist eines der Prestige-Weingüter der Frescobaldis. Von hier stammt nicht nur ihr berühmter Brunello, sondern auch dieser 100%ige Merlot mit 24 Monaten Barrique-Ausbau. Vor allem die tonhaltigen Böden sowie die einzigartige südwestliche Exposition kreieren einen kraftvollen und langlebigen Merlot.

### Nota di degustazione:

Sattes Rubinrot, violette Reflexe. Schwarze Kirschen und Pflaumen in der fruchtbetonten Nase, ergänzt durch etwas Nelkenwürze, Brownies und Kakaonoten. Sanft fließender Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten, schwarzbeerigen Frucht, ergänzt durch einige Pfeffernoten, mit sehr weichen, reifen Tanninen; viel Potenzial aufzeigendes, gekonnt strukturiertes Finale mit etwas Mineralität im langen Abgang.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Divers Toscane
<b>Produttore:</b>	Frescobaldi
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 93/100, Falstaff 90/100, James Suckling 93/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0383112

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Lamaione**

Merlot di Castelgiocondo  
Toscana IGT  
Frescobaldi

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Wine Spectator 93/100, Falstaff 90/100, James Suckling 93/100, Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 100% Merlot  
**Maturità:** Jetzt bis 2024  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 24 Monate im Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.