



LAMAIONE 2013

Denominazione	Toscana IGT
Descrizione	Espressione potente del merlot, coltivato dal 1991 su argille forti e aride della Tenuta CastelGiocondo a Montalcino.
Andamento climatico	Il decorso stagionale del 2013 è stato particolarmente favorevole allo sviluppo della vite, con una primavera fresca e piogge regolari ed un estate calda ma senza eccessi termici, durante la fase di maturazione l'alternanza tra giornate assolate e notti fresche hanno assicurato uve sane con una maturità ottimale.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza	CastelGiocondo, Montalcino
Altimetria	300 m
Superficie	12 Ha
Esposizione	Sud-Ovest
Tipologia suolo	Terreni argillosi ricchi di calcaree e di elementi minerali. PH leggermente alcalino
Densità impianti	5.500 viti/Ha
Allevamento	Cordone speronato basso
Età Vigneti	Oltre 20 anni

NOTE TECNICHE

Varietà	Merlot 100%
Grado Alcolico	14,50%
Tempo di Macerazione	4 settimane
Fermentazione Malolattica	Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Contenitori di affinamento	Barriques nuove di rovere francese al 90 % e di un passaggio per il 10 %
Tempo di affinamento	24 mesi in barrique seguito da un ulteriore periodo di affinamento di 12 mesi in bottiglia
Formati disponibili	Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l)
Note Organolettiche	Lamaione 2013 è frutto di un annata particolarmente favorevole per il Merlot che ha potuto maturare lentamente e completamente, grazie a una stagione soleggiata ma senza calore eccessivo. Si presenta con un colore rubino intenso e profondo. Al naso colpisce subito la grande ricchezza aromatica e complessità con note di cassis, piccoli frutti neri e amarene, con delicate note di vaniglia e caffè. In bocca è avvolgente, con tannini vellutati e privi di ogni spigolosità e gli intensi profumi di frutta a bacca nera riempiono il palato con una lunghissima persistenza.
Abbinamento	Piatti da lunghe cotture come un brasato, uno spezzatino o un filetto di manzo arrostito. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.