



Ícones



LAMAIONE 2007 Marchesi Frescobaldi



Lamaione é um Supertoscano excepcional produzido pelo Castelgiocondo com vinhedos plantados em 1976 a uma altitude de 300 metros. O resultado é um vinho único, grandioso e muito complexo. As uvas colhidas manualmente são fermentadas em tanques de aço inox com temperatura controlada até 30°C por aproximadamente 12 dias. A maceração dura 4 semanas seguida por fermentação malolática. O amadurecimento ocorre por 24 meses em novas barricas de carvalho francês. Sem dúvida o melhor Merlot italiano! Entre os melhores do mundo!!

Detalhes

Conteúdo 750ml

Tipo Tinto

Elaboração

Uva 100% Merlot

Teor Alcoólico 15%

Amadurecimento 24 meses em barricas novas de carvalho francês

Safrá 2007

Terroir

País Itália

Região Toscana

Produtor Marchesi di Frescobaldi

por Murilo Azevedo

Visual Vermelho Púrpura profundo

Olfativo Frutas vermelhas seguido por pimenta verde, cravo, canela, grama recém cortada, mentol, baunilha e chocolate.

Gustativo Uma explosão de sabores. Taninos sedosos, aveludado, final longo, rico e muito complexo.

Harmonização Perfeito com carnes de preparo lento, marinadas no próprio vinho, com molhos de cogumelo e queijos de média cura.

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°

Estimativa de Guarda Pronto pra beber ou + 15 anos

História do Produtor

A história do vinho na família começa com Frescobaldi Berto que adquiriu para seus filhos, propriedades rurais, entre elas casas, moinhos, vinhas, pomares e fazendas. Nos séculos 15 e 16, a família florentina era uma fornecedora de vinhos que vendia para o Inglês Royal Court e muitos outros estabelecimentos de família real em toda a Europa, incluindo a corte papal. Mas foi no século 19, que Marchese Vittorio degli Albizzi, herdando as propriedades na Toscana, veio da Borgonha para assumir o negócio. Com sua experiência, ele estava entre os primeiros na Itália a propor o cultivo da vinha e plantações especializadas monovarietais, mesmo em altitudes até então não utilizadas para vitivinicultura.