



## LAMAIONE 2011

**命名** 托斯卡纳IGT

**描述** 是正常的年份，有温带的春天和分布均匀的降雨。夏天也是正常的，七月的一些降雨有助于葡萄藤吸收水份。八月的下半段炎热并且阳光充足，使葡萄完美地成熟。

**天气条件** 是正常的年份，有温带的春天和分布均匀的降雨。夏天也是正常的，七月的一些降雨有助于葡萄藤吸收水份。八月的下半段炎热并且阳光充足，使葡萄完美地成熟。

### 产区特征

**起源** 蒙塔奇诺吉奥康多庄园

**平均高度** 350米 ( 984英尺 )

**表面** 拉玛奥妮葡萄园内12公顷 ( 29英亩 )

**日照** 西南

**土壤类型** 粘土土质，多石灰石和矿物质，PH值偏碱性

**种植密度** 5500株/公顷

**育种** 低架精密修剪

**葡萄园年龄** 超过20年

### 技术说明

**品种** 美乐

**酒精含量** 14,50%

**发酵时间** 4周

**苹果乳酸发酵** 在酒精发酵之后立即开始乳酸发酵

**精炼容器** 新法国橡木桶

**精炼时间** 24个月

**可供选择的规格** 0.75 l、1.5 l、3 l

**感官说明** Lamaione 2011呈现明亮的深红色。入鼻脱颖而出地是纯净的蓝莓和成熟的黑莓香味，不带过多的柔和性。黑巧克力、甘草和咖啡，随后是香料的香气，如百里香和新鲜薄荷。最后，是烟草、烤杏仁和核桃的香味，以及火石和焦油的回味。入口是一种突如其来的致密感和显著的单宁味，因此是嗅觉和味觉上的呼应。Lamaione的持久性很长，压轴的回味相当有表现力。

**搭配** 建议同慢炖菜品，如用同一款红酒浸泡的炖熟的肉、菌菇炖品或炒牛肉搭配享用。也可同半熟奶酪搭配。