

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Giramonte 1999



Formati  
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

# Giramonte 1999

Toscana IGT

Auf der Tenuta di Castiglioni, dem ältesten Weingut der Familie Frescobaldi, entstand 1999 der seltenste und exklusivste Rotwein. Seine außergewöhnlich hohe und kontinuierliche Qualität verdankt der Giramonte dem Boden, dem idealen Mikroklima und der strengen Auslese. Daraus entsteht ein reicher, seidiger Wein von großer Intensität und beeindruckender Länge.



## Klimaverlauf

Sehr dichte Purpurfarbe, von bestem Niveau. Der Geruch wird vorerst von einer frischen Sensation von Waldfrüchten zum Vorschein bringt, zusammen mit einer Kräutermischung wo Pfeffer und Nelken sich ausdragen. Geringe Andeutungen von Tabak vervollständigen das Ganze. Der Geschmackteil ist dicht und weich. Die leicht angedeuteten Tanninen vereinigen sich mit einem reichen Körper, wo der Alkohol nie überschwänglich ist. Der Endgeschmack zeichnet sich wegen seiner einladenden Süße und lang genießbarer Dauerhaftigkeit aus.

## Merkmale des Gebiets

**Herkunft:** Weingut von Castiglioni, Gemeinde von Montespertoli

**Alimetrie:** 250 m

**Exposition:** Südlich-Westlich

**Typologie des Erdbodens:** 1) Ton- und kalziumhaltiger Boden, mineralreich, alkalischer pH-Wert 2) Sandiger Boden, Flusskiesel, gut drainiert, pH-neutral

**Dichte der Anlage:** 5.500 Pflanzen/Ha

**Aufzucht:** Abläufer-Kette

**Alter des Weinbergs:** '93 bebaut

**Weinsorte:** 80% Merlot, 20% Sangiovese

**Alkoholischer Grad:** 13,50%

**Mazerationszeit:** Merlot 20 Tage Sangiovese 15 Tage

**Malolaktische Gärung:** In Barriques sofort nach der alkoholischen Gärung erfolgt

**Ausbaubehälter:** Barriques

**Ausbaudauer:** 15 Monate in neuen Barriques

## Technische Anmerkungen

**Kombination:** Es könnte ein universaler Wein sein wir, schlagen aber Lammrippchen sowie Edelmilch, wie Reh oder Hirsch vor, aber auch gehaltvollen cremigen Käsesorten mit Kräutern. Ein idealer Begleiter für Speisen, die mit Wein zubereitet sind.

# Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 94 Punkte