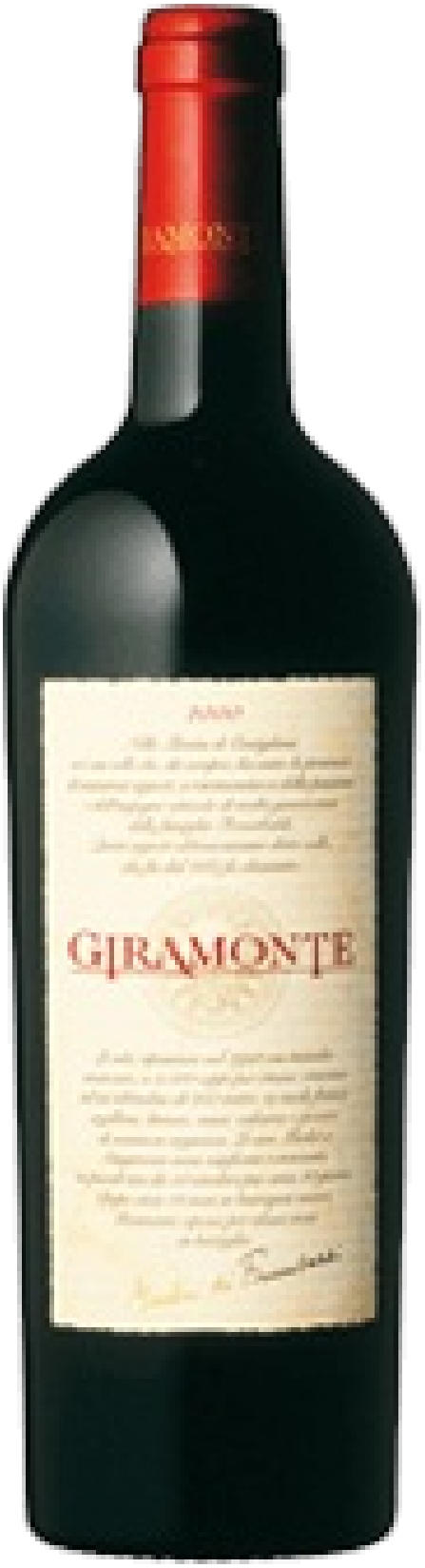
FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2000



Formati

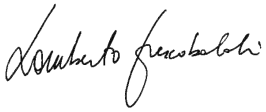
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2000

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

Am 25. September begann die Weinlese auf Giramonte Weinberg. Die Trauben von hervorragender Qualität waren um 7 - 10 Tage früher reif als im Durchschnitt. Die Beeren wurden im optimalen Zustand geerntet, dank dem Klimaverlauf waren sie reich an Zucker und Polyphenolen. Der Frühling zeigte sich teils regnerisch, teils sonnig, der Sommeranfang war mild, mit vereinzelten Schauern, welche die Pflanzen vor Austrocknung und Wasserstress bewahrten. Die Hitze in der zweiten Augusthälfte begünstigte schließlich die Zuckerkonzentration. Den ganzen Sommer über konnten die Trauben aufgrund der immer wiederkehrenden Niederschläge ohne Wasserstress heranreifen. Die Sangiovese-Traube ist sehr frühzeitig reif geworden, sie ist reich an Farbstoffen (Anthocyanen) und Tanninen und weist einen erhöhten Alkoholgehalt und wenig Säure auf

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 dräniert, pH-neutral
Dichte der Anlage: 5.500 Pflanzen/Ha
Aufzucht: Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: '93 bebaut
Weinsorte: 75% Merlot, 25% Sangiovese
Alkoholischer Grad: 13,50%
Mazerationszeit: Merlot 18 Tage Sangiovese 20 Tage
Malolaktische Gärung: In Barriques sofort nach der alkoholischen Gärung erfolgt.
Ausbaubehälter: Barriques
Ausbaudauer: 15 Monate in neuen Barriques

Technische Anmerkungen

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 ausprägen. Geringe Andeutungen von Tabak vervollständigen das Ganze. Der Gesschmackteil 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.

Kombination: Es könnte ein universaler Wein sein wir, schlagen aber Lammrippchen sowie Edelwild, 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

Gambero Rosso: drei Gläser