


FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2002



2002

*Nella Tenuta di Castiglioni
c'è un colle che, da sempre, ha visto la presenza
di numerosi vigneti, a testimonianza della passione
e dell'impegno viticolo di molte generazioni
della famiglia Frescobaldi.
Questi vigneti abbracciano detto colle,
che fin dal 1287 fu chiamato:*

GIRAMONTE

*Le viti, ripiantate nel 1993 con tecniche
avanzate, a 6.500 ceppi per ettaro, crescono
ad un'altitudine di 250 metri, su suolo franco
argilloso, limoso, assai calcareo e povero
di sostanza organica. Le uve Merlot e
Sangiovese sono vinificate e macerate
in piccoli tini da 50 ettolitri per circa 20 giorni.
Dopo circa 11 mesi in bottiglie nuove,
Giramonte riposa per alcuni mesi
in bottiglia.*

Marchesi di Frescobaldi

Formati

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

Giramonte 2002

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

Auf dem Giramonte Weinberg erfolgte die Weinlese fleckenmäßig, in drei Phasen, um eine optimale Reifung der Trauben zu ermöglichen. Jeder Bergbau wurde von erfahrener Belegschaft gelesen, die eine aufmerksame und skrupulöse Arbeit erbrachte, die mit Sicherheit eine beste Qualität des Sangiovese und des Merlot garantiert.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von Castiglioni, Gemeinde von Montespertoli

Alimetric: 250 m

Exposition: Südlich-Westlich

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

Dichte der Anlage: 5.500 Pflanzen/Ha

Aufzucht: Abläufer-Kette

Alter des Weinbergs: '93 bebaut

Weinsorte: 85% Merlot, 15% Sangiovese

Alkoholischer Grad: 14,50%

Mazerationszeit: Merlot 15 Tage Sangiovese 10 Tage

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

Ausbaubehälter: Barriques

Ausbaudauer: 14 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 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.

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.