


FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2003



2003

*Nelle Tenute Frescobaldi
ci sono viti che da sempre sono coltivate
a regola d'arte, a testimonianza della passione
e dell'impegno viticolo di molte
generazioni della nostra famiglia.
Terre di particolare bellezza e unicità, che
spesso portano nomi di illustri antenati. A*

GIRAMONTE

*Un appassionato agronomo, vissuto nel
quattordicesimo secolo, abbiamo dedicato questo
villaggio vino. È prodotto da uve Merlot e
Sangiovese vinificate con sapienza e cura attenta,
coltivate su suoli franco argillosi, assai calcarei con
4.500 piante per ettaro. Le uve sono vinificate e
macerate in piccoli tini da 50 attoltri per circa 20
giorni. Successivamente il vino si affina per 15 mesi
in legno nuovo. Giramonte riposa per alcuni mesi
in bottiglia.*

Marchesi di Frescobaldi

Formati

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

Giramonte 2003

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 war die Weinlese sehr gut für alle angebauten Hauptrebsorten. Nach dem Abstich des Mostes zeigt sich der Sangiovese weich und farbintensiv, mit frischen und fruchtigen Duftnoten. Vor allem der spätreifende Merlot, der für den Cru Giramonte bestimmt ist, hat zudem eine hervorragende Struktur und hohen Alkoholgehalt, über 15°.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von Castiglioni, Gemeinde von Montespertoli

Altimetrie: 250 m

Exposition: Südlich-Westlich

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

Dichte der Anlage: 5.500 Pflanzen/Ha

Aufzucht: Abläufer-Kette

Alter des Weinbergs: '93 bebaut

Weinsorte: 78% Merlot, 22% Sangiovese

Alkoholischer Grad: 14,50%

Mazerationszeit: Merlot 18 Tage Sangiovese 15 Tage

Malolaktische Gärung: in Barriques umgehend nach der alkoholischen Gärung

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.

Preise und Auszeichnungen

Falstaff: 90 Punkte

Wine Spectator: 91 Punkte