

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Giramonte 2005



2005

*Nelle Tenute Frescobaldi
ci sono colli che da sempre sono coltivati
a vigneto, a testimonianza della passione
e dell'impegno viticolo di molte
generazioni della nostra famiglia.
Luoghi di particolare bellezza e unicità, che
spesso portano nomi di illustri antenati. A*

GIRAMONTE

*appassionato agronomo, vissuto nel
quattordicesimo secolo, abbiamo dedicato questo
vigneto vino. È prodotto da uve Merlot e
Sangiovese vinificate con sapienza e cure attente,
coltivate su suoli franco argillosi, assai calcarei con
4.500 piante per ettaro. Le uve sono vinificate e
macerate in piccoli tini da 50 ettolitri per circa 20
giorni. Successivamente il vino si affina per 18 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 2005

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

Die Bilanz der Ernte 2005 war klar positiv und die Qualität der Trauben im Keller sehr gut. Dank der von milder Brise begleiteten Sonnentage Ende September konnten die Trauben gesund gedeihen und die notwendige Konzentration entwickeln. Nach einem Jahr mit starken Klimaschwankungen, die speziell in einigen Zonen einhergingen mit einer sorgfältigen Pflege, war kaum eine bessere Ernte zu erwarten. Die ausgezeichnete Traubenqualität der Giramonte Weinberg hat bewiesen, wie wichtig die gewissenhafte Arbeit im Weinberg ist. Denn Tatsache ist, dass Rebstöcke, die auf tiefem, gut dräniertem Boden wurzeln und akkurat gepflegt und ausreichend entlaubt wurden, Beeren von höchster Güte hervorbringen.

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: 88% Merlot, 12% Sangiovese

Alkoholischer Grad: 14,50%

Mazerationszeit: Merlot 16 Tage Sangiovese 16 Tage

Malolaktische Gärung: in Barriques umgehend nach der alkoholischen Gärung

Ausbaubehälter: Barriques

Ausbaudauer: 16 Monate in neuen Barriques

Technische Anmerkungen

Sehr intensives Purpurrot ohne Anzeichen einer Aufhellung. In der Nase reife, reiche und vielfältige Fruchtnoten, die von Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren bis zu Heidelbeeren reichen, gefolgt von Röstkaffe- und Schokoladearomen; schließlich frische und balsamische Anklänge an Thymian und Oregano. Am Gaumen kraftvoll, mächtig und sehr intensiv; dichte, voluminöse Tanninstruktur. Rund und kompakt, schmeichelnder und überzeugender Abgang.

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

Wine Spectator: 94 Punkte

Luca Maroni: 94 Punkte

Falstaff: 90 Punkte