FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2006



Formati

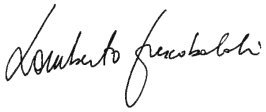
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2006

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 Lese 2006 erwies sich dank der günstigen saisonalen Entwicklung sofort als besonders gut. Die Frühjahrsmonate waren gekennzeichnet von temperiertem Klima mit spärlichen Niederschlägen und fehlendem thermischem Stress. Dies waren günstige Bedingungen für ein gesundes Gedeihen der Pflanzen. Ende Mai wurde ein plötzliches Sinken der Temperaturen registriert, das jedoch keinerlei Schaden anrichtete, sondern eine leichte Verlangsamung in der Entwicklung der Pflanze und einen prozentual höheren Anteil an nicht befruchteten Blüten bewirkte. Weniger dicht wachsende und daher gesündere Beeren waren die Folge. Der Juli war heiß, der August dagegen kühl mit mäßigen Niederschlägen: Es herrschten also abwechslungsreiche thermische Bedingungen, die den Trauben die Voraussetzung boten, sehr interessante aromatische Charakteristiken zu entwickeln, reich an Intensität und Komplexität.

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: 87% Merlot, 13% Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14,50%
Mazerationszeit: Merlot 18 Tage Sangiovese 17 Tage
Malolaktische Gärung: in Barriques umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: Barriques
Ausbaudauer: 16 Monate in neuen Barriques und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Auge: sehr intensives, fast undurchdringliches Rubinrot mit violettem Schimmer Nase: intensive Sauerkirsche und Brombeere, sowohl frisch, als auch als Konfitüre; geröstete Haselnuss, Kaffee, Schokolade, Vanille, Kakaobutter; Gewürze (Nelke) Mund: deutliche, weiche und seidige Tanninstruktur, weich, intensiv und nachhaltig

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: 97 Punkte
Luca Maroni: 96 Punkte
AIS Duemilavini: 4 grappoli
Falstaff: 90 Punkte
I vini di Veronelli: 90 Punkte
Wine Access: 95 Punkte
Wine Spectator: 97 Punkte