FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2007

Formati

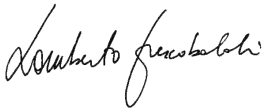
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2007

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

Anfang Oktober wurde die Weinlese 2007 auf Giramonte Weinberg beendet. Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die hervorragende Qualität der Trauben anbelangt. Die günstigen klimatischen Bedingungen im Herbst ermöglichten es den Weinbergen, nötige Reserven für eine optimale und viel versprechende Weinlese anzulegen. Im Frühjahr führten das gemäßigte Klima, die geringen Niederschlagsmengen und der fehlende thermische Stress zu einem graduellen Heranreifen der Beeren bei idealen Klimabedingungen mit sonnigen, heißen Tagen und kühlen Nächten und somit zu einem guten gesundheitlichen Zustand der Trauben.

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: 85% Merlot, 15% Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14%
Mazerationszeit: Merlot 18 Tage Sangiovese 18 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

Dem Auge bietet er ein klares, sattes Rubinrot mit violetten Reflexen und zeigt eine gute Farbdichte. In der Nase ist er intensiv und komplex und bietet einen breit gespannten Bogen an Düften. Zunächst verströmt er Aromen von roten Früchten wie Brombeere, Sauerkirsche und Pflaume, es folgen Röstnoten von Kakao, Vanille und Kaffee. Am Gaumen erweist er sich als markant, intensiv und sehr nachhaltig mit dichten Tanninen und voluminöser Struktur. Warm, weich und geschmeidig wird er von einer schönen Frische getragen. Lang und harmonisch im 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

Luca Maroni: 98 Punkte
International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 Punkte
Wine Spectator: 94 Punkte
Falstaff: 93 Punkte
JamesSuckling.Com: 94 Punkte
The Wine Advocate: 91 Punkte