


FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2007



2007

*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.
Terre di particolare bellezza e unicità, che
spesso portano nomi di illustri antenati. A*

GIRAMONTE

*appassionato agronomo, vissuto nel
quattordicesimo secolo, abbiamo dedicato questo
insolito vino. È prodotto da uve Merlot e
Sangiovese vinificate con sapienza e cure attente,
coltivate su suolo franco argilloso, assai calcareo 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 15 mesi
in legno nuovo. Giramonte riposa per alcuni mesi
in bottiglia.*

Marchesi de' Frescobaldi

Formati

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

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, 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%

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 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

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