

Giramonte 2011



2011

*Nella Tenuta di Castiglioni
vi è un colle che, da sempre, ha visto la presenza
di numerosi vigneti, a testimonianza della passione
e dell'impegno viticolo di molte generazioni
della famiglia Frescobaldi.
Questi vigneti abbracciarono detto colle,
che fin dal 1287 fu chiamato:*

GIRAMONTE

*Le viti, ripianate nel 1993 con tecniche
avanzate, a 6.500 ceppi per ettaro, crescono
ad un'altitudine di 250 metri, su suolo franco
argilloso, limoso, assai calcareo e povero
di sostanza organica. Le uve Merlot e
Sangiovese sono vinificate e macerate
in piccoli tini da 50 ettolitri per circa 20 giorni.
Dopo circa 14 mesi in bottiglie nuove,
Giramonte riposa per alcuni mesi
in bottiglia.*

Marchesi di Frescobaldi

Formati

Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

Giramonte 2011

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

Im Monat August gab es klimatisch gesehen zwei bemerkenswerte Faktoren, die sich unmittelbar auf die Charakteristik der Trauben ausgewirkt haben. Die erste Augustwoche war sonnig, die Temperaturen stiegen jedoch nie über 30 Grad und die Nächte waren außerordentlich kalt. In der zweiten Augustwoche nahm die Intensität der Sonne jedoch stark zu, was den Trauben Kraft verlieh und sich positiv auf die Aromenkonzentration auswirkte. Die Ernte begann am 16. August und endete am 5. Oktober.

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: Merlot und Sangiovese

Alkoholischer Grad: 14,50%

Mazerationszeit: Merlot 25 Tage Sangiovese 21 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

Sattes Rubinrot mit zarten Purpurreflexen. In der Nase überraschend intensiv und komplex. Aromen von reifen Früchten wie Sauerkirsche, Myrte und Brombeere verschmelzen mit bestechenden Noten von gerösteten Haselnüssen, Kakao und Kaffee. Am Gaumen weit und samtig, mit einer zarten Tanninader, die dem Wein eine elegante Struktur verleiht. Röstnoten im Finale bescheren einen harmonischen und langen Nachhall.

Kombination: Rinderfilet in der Pfanne, gebratenes oder gegrilltes Fleisch. Hervorragend auch zu mildem Käse.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 93 Punkte