

## 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, ripiantate nel 1993 con tecniche  
avanzate, a 6.500 ceppi per ettaro, crescono  
ad un'altitudine di 250 metri, su suolo franco  
argilloso, limoso, sassi calcarei 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*

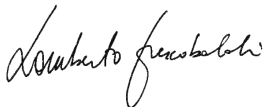
Formati

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, Flusskiesel, gut drainiert, 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