FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2011

Formati

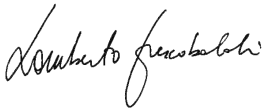
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 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