FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2012

Formati

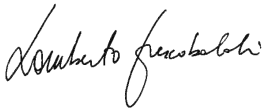
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2012

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

Das Jahr 2012 war durch hohe Temperaturen im Sommer und mäßige Niederschläge gekennzeichnet. Das besonders trockene Klima hat die harmonische Entwicklung des Sangiovese und des Merlot gefördert. Die Lese erstreckte sich über mehrere Tage und die geernteten Trauben wiesen von der ersten bis zur letzten Beere einen perfekten Gesundheitszustand auf. Bei den Klimadaten der Periode verzeichneten wir am Anwesen überdurchschnittlich hohe Temperaturen. Trotz der geringen Niederschläge konnten die Lehmböden das Wasser gut speichern und lieferten den Trauben nach und nach Frische und Kraft.

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%
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

Bei der Betrachtung zeigt sich eine klare und lebendige rubinrote Farbe mit leicht violettem Stich. Das volle Bukett vereint intensive fruchtige Düfte nach Heidelbeere und Sauerkirsche mit zart würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und Anis. Anregende Anklänge von gebrannten Haselnüssen und Kaffee verleihen diesem Wein eine einzigartige Vielschichtigkeit. Im Mund entwickelt sich dank der vollen Tanninstruktur seine ganze Kraft zu einem samtigen, vollen und nachhaltigen Geschmack. Der Abgang ist klar und lang anhaltend.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 95 Punkte
Falstaff: 93 Punkte
JamesSuckling.Com: 95 Points