FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2013



Formati

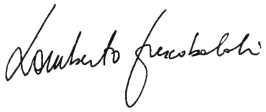
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2013

Toscana IGT

Auf der Tenuta 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

Der Frühling 2013 brachte üppige Regenfälle mit sich, wodurch die Böden in den darauf folgenden Monaten kontinuierlich feucht waren. Der Sommer begann auf Gut Castiglioni in der dritten Juni Woche mit Höchsttemperaturen von über 30 Grad. Die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht setzte sich im Juli fort. Dadurch konnten die Reben gut wachsen, und die Reifung und Anreicherung an Poliphenolen in der Schale wurde vorangetrieben. Mitte August bewirkten die Temperaturen einen schnellen, homogenen Farbwechsel. Im September wurden die Trauben im perfekten Zustand in die Kellerei gebracht und lassen eine hervorragende Lese erwarten.

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: Mehr als 25 Jahre
Weinsorte: Merlot und kleiner Anteil an Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14,5%
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

Sehr tiefes, glänzendes Rubinrot. In der Nase komplex; entzückt mit Noten von reifen Blaubeeren und Brombeeren, die in Düften von Thymian, Kaffee und Schmelzschokolade münden. Am Gaumen ist er lebhaft, intensiv, mit dichten, seidigen Tanninen. Gegen Ende entwickeln sich lang anhaltende Tertiäraromen von gerösteter Haselnuss und Kaffee, die ein intensives angenehmes Gefühl hinterlassen.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 95 Punkte
Falstaff: 94 Points