FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2014



Formati

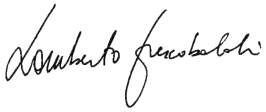
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2014

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

2014 war ein komplexes Jahr voller klimatischer Unwägbarkeiten. Die Saat von speziellem Gründünger, die Bodenbearbeitung zur besseren Verwertung organischer Substanzen, die Ausdünnung der Triebe und das spätere regelmäßige Entlauben sorgten für eine optimale Reifung der Trauben. Somit bescherten uns die Böden von Castiglioni und das spezifische Terroir eine weitere wunderbare Lese.

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

Der Giramonte 2014 präsentiert sich in einem Rubinrot mit leichtem Purpurschimmer. Das Bukett ist komplex und vereint schwarze Johannisbeere und Himbeere mit zarten Düften von Zimt und süßer Vanille. Nach dem Schwenken des Glases sind würzige Aromen von grünem Pfeffer, Wacholderbeeren und Sternanis zu vernehmen. Am Gaumen offenbart er sich weich und schmackhaft; seine frische Säureader verschmilzt mit den schmeichelnd seidigen Tanninen. Der lange und harmonische Abgang basiert auf der ausgewogenen Balance von Weichheit und Frische.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 93 Points
Wine Spectator: 92 Points
Wine Enthusiast: 92 Points