FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2015



Formati

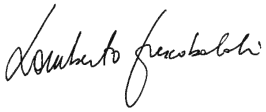
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2015

Toscana IGT

“Gerne erinnere ich mich daran, dass dieser Landstrich vor tausenden von Jahren vom Meer bedeckt war. Auf diesem sandigen und tonhaltigen Untergrund pflanzten meine Vorfahren vor 700 Jahren die ersten Reben, womit unsere Geschichte als Winzer begann. Hier wird heute der Giramonte gekeltert, ein moderner Lagenwein, doch auch treuer Interpret der Geschichte und Charakteristik dieser Gegend.”



Klimaverlauf

2015 war ein wahrhaft günstiger Jahrgang, in dem sowohl der Merlot als auch der Sangiovese perfekt reifen konnten. Die Temperaturen und die über das Jahr gut verteilten Niederschläge unterstützten maximal die Entwicklung der Aromen beider Sorten. Die Regenfälle im Winter füllten die nötigen Wassserreserven im Boden auf, um dem milden Frühling und dem heißen Sommer entgegenzutreten. Der Austrieb erfolgte um die erste Aprilwoche. Bereits Anfang Juni setzte der Sommer mit Temperaturen um die 30°C ein. Die anfängliche Trockenheit kam dem Wachstum der Knospen zugute, die schließlich zur rechten Zeiten blüten. Der August war heiß und von geringen Niederschlägen durchzogen, wodurch die Trauben perfekt ausreifen konnten. Das Ergebnis sind gut konzentrierte Beeren, sowohl hinsichtlich des Zucker- wie auch des Phenolgehalts. Die typisch tonhaltige Erde war in der Lage, das Wasser aus dem Winter zu speichern, um es dann den Trauben in Form von Frische und Kraft zu spenden.

Vinifizierung und Ausbau

Die Merlot- und Sangiovese-Trauben wurden Mitte September (Merlot) bzw. Ende September/Anfang Oktober (Sangiovese) von Hand in maximal 15 kg-Kisten geerntet. Die alkoholische Gärung erfolgte temperaturkontrolliert in Edelstahltanks, wobei der Tresterhut vor allem in der ersten Phase umgepumpt wurde. Die Gärung dauerte ca. 2 Wochen lang. Die malolaktische Gärung erfolgte in neuen französischen Eichenfässern. Im Anschluss wurde der Wein 16 Monate ausgebaut und lagerte weitere 6 Monate in der Flasche, bis er schließlich in den Verkauf kam.

Technische Anmerkungen

Der Wein präsentiert sich in einem kräftigen, undurchdringlichen Rubinrot mit deutlichen Purpurreflexen. Das intensive und komplexe Bouquet vereint sehr reife rote Früchte mit süßen Würznoten und leichten Röstnoten als Terziäraromen. Brombeere und Heidelbeere gehen mit der Zeit über in Zimt, Vanille und schwarzem Pfeffer. Gegen Ende tauchen geröstete Haselnuss, Kaffee- und Kakaobohne auf. Im Mund erweist sich der Giramonte als weit und rund. Seine dichte und zugleich elegante Tanninstruktur beschert uns zarte und weiche Tannine. Der Abgang ist lang, harmonisch und anhaltend.DER ÖNOLOGE

Preise und Auszeichnungen

Falstaff: 95 Points