FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2016



Formati

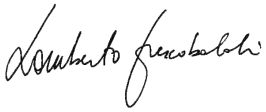
Normalflasche (0,75), Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Imperial (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2016

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

Nach einem besonders milden, regenarmen Winter, begann der Weinjahrgang 2016 eine Woche früher als im Vorjahr. Der Frühling startete frisch und feucht, wodurch die für die Pflanzenentwicklung nötigen Wasservorräte aufgefüllt wurden. Ab Juni stiegen zeitgleich mit der Blüte im Weinberg die Temperaturen. Abgesehen von ein paar willkommenen Regentagen Anfang August folgte eine lange, trockene Wärmeperiode bis zur Weinlese. Die Erntezeit verlief besonders günstig, nicht nur wegen der vorausgegangenen Trockenperiode, sondern insbesondere wegen der Temperaturunterschiede von Tag und Nacht, die für eine herausragende Menge an Polyphenolen in den Trauben sorgten.

Vinifizierung und Ausbau

Die Merlot- und Sangiovese-Trauben wurden zwischen Ende September (Merlot) und Anfang Oktober (Sangiovese) von Hand gelesen. Die alkoholische erfolgte spontan in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, wobei der Wein besonders in den ersten Tagen leicht umgewälzt wurde. Die malolaktische Gärung fand in neuen französischen Barriques statt, in denen der Wein weitere 16 Monate reifte. Im Anschluss erfolgte eine sechsmonatige Flaschenlagerung. Der Giramonte verfügt über hervorragende organoleptische Eigenschaften und ist das Ergebnis eines wunderbaren Jahrgangs.

Technische Anmerkungen

Giramonte 2016 ist äußerst elegant und ausgewogen. Er präsentiert sich in einem besonders kräftigen und zugleich glänzenden Rubinrot. Sein komplexes Bouquet ist eine Abfolge harmonischer Eindrücke, die sich mit der Zeit entwickeln. Der Anfang ist fruchtig; Brombeere, Heidelbeere und Pflaume verbinden sich mediterranen Düften und zarten Würznoten. Mit der Zeit tauchen tertiäre Röstaromen von Kaffeebohne, Kakaopulver und Haselnuss auf. Die Tannine sind äußerst elegant, weich und samtig und werden zugleich von einer schönen Frische unterstützt. Der Abgang zeigt sich überraschend lang und harmonisch. Die Verkostung schließt mit einem klaren, fruchtigen Nachhall. Mit seiner sinnlichen Komplexität und seiner schönen Frische hat Giramonte 2016 zweifellos das Potenzial zu altern.DER ÖNOLOGE

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 98 Points
Falstaff: 95 Points
Wine Spectator: 93 Points
Wine Advocate: 95 Points
Wine Enthusiast: 92 Points
Veronelli: Tre Stelle