FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2017



Formati

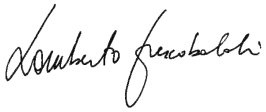
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l). 18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2017

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

Auf den Hügeln von Castiglioni begannen die Reben in den ersten Apriltagen zu sprießen, nach einem trockenen und relativ milden Winter. In den Monaten März und April wurden einige Niederschläge verzeichnet, wodurch die nötigen Wasserreserven für das Wachstum der jungen Triebe angelegt werden konnten. Während der Blüte und des gesamten Sommers war es heiß und es regnete kaum, so dass die Trauben in einer gesunden Umgebung wachsen und reifen konnten. Die für Castiglioni typischen, tonhaltigen Böden besitzen die Eigenschaft, Feuchtigkeit zu speichern. Somit konnte der Wasserstress während der Trockenperiode im Sommer reduziert werden, zudem unterstützten sie die Trauben dabei, reichlich Zucker und Polyphenole anzureichern.

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 2017 präsentiert sich entschieden in einem wundervoll tiefen Rubinrot. Das Bouquet ist außerordentlich komplex, mit einer einvernehmenden reifen und intensiven Frucht. Im zweiten Moment sind Lakritz, Vanille und Sternanis zu vernehmen; gegen Ende wird die Nase von Röstnoten mit einem Hauch Rauch verführt. Am Gaumen offenbart er sich einhüllend samtig. Er ist warm und rund, mit erneut intensiven fruchtigen Aromen und einem leicht würzigen, frischen und eleganten Abgang. Die Tannine sind zart und dicht.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 95 Points