

## Tenuta Castiglioni Giramonte 2017

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.

*Lamberto Frescobaldi*



## Klimaentwicklung

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.

## fsb.sliderTitles.vinificationslider

Die Merlot- und Sangiovese-Trauben wurden zwischen Ende September (Merlot) und Anfang Oktober (Sangiovese) von Hand gelesen. Die alkoholische erfolgte spontan in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks, 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



## Verfügbare Formate

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

## Organoleptische Noten

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.