


FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2019



Formati

Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l)

Giramonte 2019

Toscana IGT

Ich erinnere mich gerne daran, dass diese Böden vor Jahrtausenden vom Meer überschwemmt wurden. Dann pflanzten meine Vorfahren auf diesen sandigen und lehmigen Böden vor 700 Jahren die ersten Weinstöcke und unsere Geschichte als Winzer begann. Heute wird hier der Giramonte produziert, ein Wein mit modernem Charakter, aber ein getreuer Interpret der Geschichte und der Besonderheiten dieses Gebiets.



Klimaverlauf

Nach einem eher kalten Winter mit wenig Niederschlag trieben die Reben etwa in der ersten Aprilwoche aus. Die Frühlingsmonate mit Temperaturen, die unter dem Durchschnitt der Periode lagen, verlangsamten das Wachstum der Triebe und verzögerten alle nachfolgenden phänologischen Phasen. Die Reifung der Trauben kam später als im Durchschnitt der letzten Jahre und genoss ausgezeichnete Wetterbedingungen und gute Temperaturschwankungen, die es den Trauben erlaubten, sich in den Herbstmonaten langsam an Zucker und polyphenolischen Verbindungen anzureichern.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg liegt in 200 m Höhe über dem Meeresspiegel auf lehmigen Böden mit Südwestausrichtung. Die Merlot- und Sangiovese-Trauben wurden von Hand ausgewählt. Die alkoholische Gärung erfolgte spontan in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur, wobei vor allem in den ersten Tagen leicht umgumpelt wurde. Die malolaktische Gärung fand in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche statt, wo der Wein dann für die folgenden Monate reifte. Die weitere Reifung in der Flasche hat uns einen Giramonte mit großartigen organoleptischen Qualitäten beschert, das Ergebnis eines schönen Jahrgangs.

Technische Anmerkungen

Der Giramonte 2019 verfügt über eine prächtige intensive und glänzende rubinrote Farbe. Die Nase bietet Noten von großer Komplexität, die von Früchten wie Heidelbeere, Brombeere und Pflaume bis hin zu Empfindungen von Röstaroma, Röstspuren und Kakaopulver reichen. Das Bouquet nimmt eine wunderbare Würze ein, die teils an Vanille und teils an Zimt erinnert, mit leichten Nuancen von Sternanis. Intensiv und anhaltend im Mund mit einer dichten Tanninstruktur. Extrem lang im Abgang.