FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2020



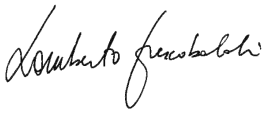
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2020

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 milden Winter trieben die Reben im Weingut Castiglioni Anfang April aus, einige Tage früher als sonst. Der April war insgesamt angenehm und recht kühl. Die Blüte fand in der letzten Maiwoche statt, einer Zeit, in der das Wetter immer klar und leicht windig war, was zu einem hervorragenden Fruchtansatz führte. Von April bis August wurden einige mäßige Regenfälle verzeichnet, mit leichten Spitzen im Juni; in den Monaten der Vegetationsperiode standen die Wasserressourcen immer im Verhältnis zum Bedarf (keine Dürre, aber auch kein Überschuss). Auf die in der letzten Augustwoche begonnene Reifezeit folgte im September die allmähliche Ausreifung der Trauben. Die Ernte des Merlot und des Sangiovese begann Mitte September. Die Frucht war wunderbar konzentriert und hatte eine ausgezeichnete aromatische Intensität.

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 umgepumpt 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 2020 hat eine wunderbare, intensive und kräftige rubinrote Farbe mit leichten violetten Reflexen. Das komplexe Bouquet bietet herrliche Fruchtnoten von Brombeere, Heidelbeere, Sauerkirsche und Pflaume. Die Röstaromen sind perfekt integriert und haben einen Geschmack von Kaffeebohnen, Kakaobohnen und gerösteten Haselnüssen. Voll und rund, mit einer dichten und seidigen Tanninstruktur. Langer und anhaltender Abgang.