FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2022



Formati

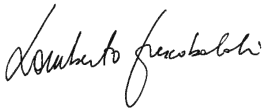
Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l), Double Magnum (3 l), Imperial (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2022

Toscana IGT

Ich erinnere mich gerne daran, dass diese Länder vor Jahrtausenden vom Meer überflutet waren. Auf diesem sandigen, lehmigen Boden pflanzten meine Vorfahren vor 700 Jahren die ersten Weinberge an und unsere Geschichte als Winzer begann. Heute entsteht hier der Giramonte, ein Wein mit modernem Charakter, der jedoch die Geschichte und die Eigenschaften dieses Gebiets treu wiedergibt.



Klimaverlauf

In Castiglioni war der Klimaverlauf dieses Jahrgangs – Ende Mai – durch eine recht frühe Blüte in den Weinbergen gekennzeichnet: In dieser Zeit wurden die für die Sommermonate typischen Temperaturen gemessen. Es ist kein Zufall, dass der Sommer 2022 als einer der längsten der letzten Jahre in die Geschichte eingehen wird. In der ersten Sommerhälfte beschleunigten die Rebstöcke die Wachstumsphase der Triebe und den Ansatz der Blütenstände, was zu einer ausgezeichneten Homogenität in den Weinbergen geführt hat. Im Juli passten sich die Reben jedoch an die Bedingungen im Freien an und verlangsamten ihren Anfangsschub, um sich vor der Sommerhitze zu schützen. Der ergiebige Regen Mitte August führte schließlich zu gesunden und ausgewogenen Trauben.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg liegt in 200 Metern Höhe über dem Meeresspiegel, auf Lehmböden mit Südwestausrichtung. Die Merlot und Sangiovese Trauben wurden von Hand verlesen. Die alkoholische Gärung fand spontan in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur statt, wobei leichte Umpumpvorgänge (Remontage) hauptsächlich in den ersten Tagen durchgeführt wurden. Die malolaktische Gärung fand in neuen Barriques aus französischer Eiche statt, in denen der Wein in den folgenden Monaten ausgebaut wurde. Die anschließende Flaschenreifung hat uns einen Giramonte mit großartigen organoleptischen Qualitäten beschert, das Ergebnis eines wunderbaren Jahrgangs.

Technische Anmerkungen

Der Giramonte 2022 zeichnet sich durch eine schöne, intensive und undurchdringliche rubinrote Farbe aus. Das äußerst komplexe Bouquet umfasst Noten von Brombeeren, Heidelbeeren, Pflaumen und Himbeeren sowie würzige Akzente von Pfeffer, Sternanis und Wacholderbeeren. Die tertiäre Komponente ist mit Hinweisen auf Kakaopulver, Kaffeebohnen und Haselnuss deutlich erkennbar. Im Mund ist er kraftvoll und energisch, mit einer wunderbar eleganten Tanninstruktur. Der Abgang ist lang und ausgewogen, mit Röst- und Bratnoten, die einen harmonischen und anhaltenden Nachgeschmack hinterlassen.