FRESCOBALDI
TOSCANA

# Giramonte 2009

Formati

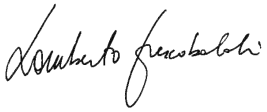
750 ml – 1,5 L – 3 L – 6L – 18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Giramonte 2009

Toscana IGT

En 1999, fut produit à la Tenuta di Castiglioni, le plus ancien domaine de la famille Frescobaldi, un cru rare et exclusif : le Giramonte. Les qualités du sol, un microclimat idéal et une sélection rigoureuse des raisins assurent encore, année après année, de produire des vins d'une extraordinaire cohérence de qualité. D'une grande richesse et intensité, il est soyeux en bouche avec une finale très persistante.



## Conditions climatiques

Le bilan a été extrêmement positif, particulièrement au niveau de la qualité exceptionnelle des raisins récoltés. Le printemps 2009, comme ce fut le cas pour les années précédentes, a été marqué par des pluies interminables, ce qui a rendu la vie difficile aux vignerons dans leurs opérations viticoles et la lutte antifongique. Cependant la pluie a eu l'avantage de créer des réserves d'eau souterraines. Toutefois, les pluies de juin et juillet ont été peu abondantes, ce qui a permis à la vigne de croître et d'atteindre la phase de maturation. Les vignes ont ainsi pu performer à leur avantage, et les raisins ont pu mûrir un peu plus tôt par rapport aux années précédentes. Les nuits fraîches de septembre ainsi que les journées chaudes et ensoleillées ont fait en sorte que ce cépage exigeant mûrisse parfaitement pour donner des vins d'une qualité remarquable. Les conditions de croissance favorables ont permis d'apporter à la cave des raisins parfaitement mûrs avec un bon niveau d'acidité et des arômes complexes.

## Notes techniques

Origine: Tenuta di Castiglioni, Comune di Montespertoli
Altimétrie: 250 m
Surface: 6,5 ha
Exposition: Sud-ouest
Type de sol: 1) Terrain argileux, riche en calcium et en minéraux, PH alcalin. 2) Terrain sablonneux avec des galets apparents. Bien drainé. PH neutre
Densité des plantes: 5500 pieds / ha
Élevage: Taille en Cordon
Variété de vin: 88% merlot, 12 % sangiovese
Degrè d'alcool: 14.5%
Temps de macération: Merlot (25 jours) et sangiovese (21 jours)
La fermentation malolactique: En fût, immédiatement après la fermentation alcoolique
Méthode d'élevage: Fûts
Durée d'élevage: 16 mois en fûts neufs et 6 mois en bouteille

# Dégustation

Giramonte 2009 est un vin rouge charmant aux reflets violets intenses et impénétrables. Son nez est fruité avec des notes de myrtille, de cerise et d'épices, tels l'anis et le poivre noir. Il invite à des soupçons de sous-bois rappellant le champignon et la truffe, accompagnés de fèves de cacao et de noix de coco. Il présente des notes prononcées de café et d'autres plus fraîches de menthe douce. Chaleureux en bouche, il est doux et intense, avec de charmants et agréables tanins bien intégrés. Puissante et persistante, la rétro-olfaction est caractérisée par des nuances de fruits mûrs. Des ressemblances notables lient sa bouche et ses notes olfactives ; exubérant avec une finale nette et audacieuse.

Suggestions de dégustation: Idéal avec tous les rôtis, grillades, barbecues et filets de boeuf sautés. À essayer aussi avec fromages délicats.

# Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 95 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points
Falstaff: 93 Points