FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2011

Formati

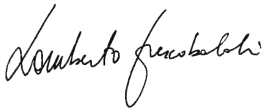
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l). 18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2011

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 mois d'août a été marqué par deux événements météorologiques d'une telle puissance que les éléments naturels se sont littéralement imprimés dans l'ADN du raisin. La première moitié du mois s'est caractérisée par des journées ensoleillées, dont la température maximale n'a jamais excédé 30°C, ainsi que par des nuits très froides. La seconde moitié du mois, en revanche, a vu s'installer un soleil écrasant, qui a donné au raisin toute sa force et son intensité. Les vendanges ont débuté le 16 août et se sont terminées le 5 octobre.

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: Merlot , 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

Le vin présente une robe rubis opaque, dotée de reflets pourpres. L'examen olfactif révèle un bouquet puissant et aux multiples niveaux de complexité. Les impressions parfumées de myrtille, de griotte et de mûre sauvage se mélangent à d'intrigantes notes de noisette, de poudre de cacao et de grains de café grillés. En bouche, le vin présente une texture veloutée et une rondeur généreuse, tandis que la délicatesse de sa trame tannique lui confère une structure des plus élégantes. La fin de bouche, persistante et remarquablement bien proportionnée, se caractérise par la présence de notes toastées et torréfiées particulièrement puissantes.

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: 93 Points