FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2012



Formati

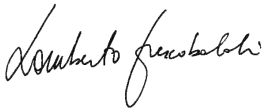
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l). 18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2012

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

L'année 2012 s'est caractérisée par des températures élevées durant l'été et par une pluviosité modérée. Le climat particulièrement sec a favorisé le développement harmonieux du Sangiovese et du Merlot. Les vendanges se sont prolongées pendant plusieurs jours, et les raisins récoltés présentaient tous un état sanitaire parfait, jusqu'à la dernière grappe. Après examen des données climatiques de la période, nous avons enregistré des températures plus chaudes que la moyenne. Malgré des précipitations peu abondantes, les sols argileux ont tout de même réussi à retenir l'eau, donnant progressivement fraîcheur et puissance aux raisins.

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%
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

Visuellement, il présente une belle couleur rubis vive et limpide, dotée de légères nuances violacées. Son bouquet, ample, combine d'intenses parfums fruités de myrtille et de griotte et de discrètes notes épicées de poivre noir et d'anis. La présence d'intrigantes pointes de noisette toastée et de café confère à ce vin une complexité unique. Doux, volumineux et captivant en bouche, il développe toute sa puissance grâce à une structure tannique dense. Sa finale est claire et persistante.

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
Falstaff: 93 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points