FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2013



Formati

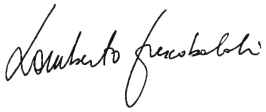
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l). 18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2013

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 2013 a été marquée par d'abondantes pluies printanières qui ont assuré une fraîcheur constante des sols lors des mois suivants. À Castiglioni, l'été a débuté la troisième semaine de juin avec des températures maximales supérieures à 30° C. La forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, enregistrée également au mois de juillet, a permis un développement végétatif de la vigne généreux, essentiel pour la maturation et la concentration de polyphénols dans la peau. À la mi-août, les températures ont permis une véraison rapide et homogène et les vignes sont arrivées en parfaites conditions au mois de septembre laissant prévoir une excellente récolte.

Notes techniques

Origine: Domaine Castiglioni
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
L'âge du vignoble: Plus de 25 ans
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

Robe rouge rubis très intense et brillante. Nez complexe offrant des notes de myrtilles et de mûres qui laissent une grande place aux arômes de thym, de café et de chocolat noir. Vif et intense en bouche, le vin Giramonte est doté d'une trame tannique dense et soyeuse. En finale, des arômes tertiaires de noisette grillée et de café se développent et persistent longuement laissant une sensation agréablement intense.

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: 94 Points