FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2014



Formati

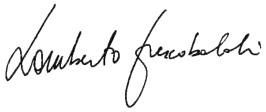
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l). 18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2014

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

Bien que 2014 ait été une année complexe marquée par de fortes incertitudes climatiques, le semis d'engrais verts spécifiques, le travail des sols pour faciliter l'élaboration de la matière organique, l'ébourgeonnage et les effeuillages tardifs et fréquents ont permis une maturation optimale des raisins. Le domaine Castiglioni, caractérisé par un terroir particulier, a produit une nouvelle fois de superbes vendanges.

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: 14,5%
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

Robe rouge rubis aux délicates nuances pourpres. Le bouquet est complexe et allie des notes fruitées de cassis et de framboise à des arômes délicats de cannelle et de vanille douce. Après agitation, apparaissent des nuances épicées de poivre vert, de baies de genièvre et d'anis étoilé. Au palais, il se révèle moelleux et savoureux avec une acidité fraîche qui se mêle aux tanins soyeux et enveloppants. Longue et harmonieuse, la finale est le résultat d'un bel équilibre entre souplesse et fraîcheur.

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
Wine Spectator: 92 Points
Wine Enthusiast: 92 Points