FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2015



Formati

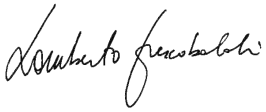
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l). 18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2015

Toscana IGT

J'aime me souvenir que ces terres, il y a de cela des millénaires, étaient recouvertes par la mer. Puis sur ces sols argilo-sableux, mes ancêtres ont planté les premières vignes il y a 700 ans et l'histoire de notre famille de viticulteurs a commencé. Aujourd'hui, c'est ici qu'est produit le Giramonte, un cru à la fois moderne et fidèle interprète de l'histoire et des caractéristiques de ce terroir.



Conditions climatiques

Les excellentes conditions climatiques de l'année 2015 ont permis une maturation parfaite du merlot et du sangiovese. Les températures et la pluviométrie bien répartie tout au long de l'année ont rehaussé les notes olfactives particulières de ces deux cépages. Les précipitations hivernales ont contribué à l'accumulation des réserves d'eau nécessaires pour faire face à un printemps doux et à un été chaud. Le débourrement a eu lieu vers la première semaine d'avril. L'été a commencé dès les premiers jours de juin avec des températures avoisinant les 30 °C. Le début de l'été plutôt sec a favorisé une excellente croissance des bourgeons donnant lieu à une floraison parfaitement dans les temps. La chaleur des journées d'août, alternée à de rares épisodes pluvieux, a permis une parfaite maturation des raisins ainsi qu'une bonne concentration en sucres et en composés phénoliques.Les sols argileux typiques ont su retenir l'eau hivernale donnant, le moment venu, fraîcheur et puissance aux raisins.

Vinification et élevage

Les raisins de merlot et de sangiovese ont été récoltés à la main en cagettes de 15 kg maximum entre la seconde quinzaine de septembre (merlot) et fin septembre-début octobre (sangiovese). La fermentation alcoolique s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée avec des pigeages notamment lors des premières phases. La durée de la fermentation a été d'environ 2 semaines. La fermentation malolactique a eu lieu dans des barriques neuves de chêne français. Le vin a ensuite été élevé pendant 16 mois et a été mis sur le marché après 6 mois supplémentaires en bouteille.

Dégustation

La robe rouge rubis intense et impénétrable affiche des nuances pourpres bien visibles. Le bouquet, tout aussi intense et complexe, allie des notes de fruits rouges bien mûrs à des senteurs d'épices douces et à de légers arômes tertiaires torréfiés. Avec le temps, la mûre et la myrtille laissent place à des arômes de cannelle, de vanille et de poivre noir. La finale dévoile des notes grillées de noisette, de grains de café torréfiés et de fèves de cacao. Au palais, le Giramonte est ample, rond et caractérisé par une structure tannique à la fois dense et élégante aux tanins doux et enveloppants. La fin de bouche est longue, harmonieuse et persistante.L'ŒNOLOGUE

Prix et reconnaissance

Falstaff: 95 Points