FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2016

Formati

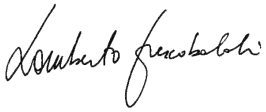
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l), double magnum (3 l), impériale (6 l), melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2016

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

Après un hiver particulièrement doux et peu pluvieux, la saison 2016 a débuté avec une semaine d'avance par rapport à l'année précédente. Le début du printemps a été caractérisé par un climat frais et humide qui a permis l'accumulation des réserves d'eau nécessaires au développement de la vigne. À compter du mois de juin, au moment de la floraison des vignobles, les températures ont augmenté donnant lieu à une longue période chaude et sèche qui s'est prolongée jusqu'aux vendanges à l'exception de quelques épisodes pluvieux lors des premiers jours d'août qui ont permis d'éviter un stress hydrique sévère. Le moment des vendanges a été particulièrement favorable, non seulement en raison d'une longue période sans précipitations mais surtout grâce aux amplitudes thermiques diurnes exceptionnelles, idéales pour accumuler des quantités extraordinaires de polyphénols dans les raisins.

Vinification et élevage

Les raisins de merlot et de sangiovese ont été sélectionnés à la main entre fin septembre (le merlot) et début octobre (le sangiovese). La fermentation alcoolique s'est déroulée spontanément dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée avec de légers remontages notamment lors des premiers jours. La fermentation malolactique s'est déroulée en barriques neuves de chêne français, dans lesquelles le vin a ensuite été élevé pendant 16 mois. Un vieillissement en bouteille pendant 6 mois supplémentaires nous a permis d'obtenir un Giramonte aux grandes qualités organoleptiques, fruit d'un beau millésime.

Dégustation

Le Giramonte 2016 est extrêmement élégant et équilibré. Il présente une robe rouge rubis à la fois particulièrement intense et brillante. Son bouquet complexe déploie une succession de sensations harmonieuses qui évoluent au fil du temps. Il débute sur une note fruitée : mûre, myrtille et prune se mêlent à des sensations plus méditerranéennes et à de délicates notes épicées. Il révèle avec le temps des arômes tertiaires de torréfaction : grains de café, poudre de cacao et noisette.La trame tannique, extrêmement élégante, souple et veloutée, est portée par une belle fraîcheur. La finale est étonnamment longue et harmonieuse. La dégustation se termine sur une fin de bouche franche et fruitée. De par sa complexité sensuelle et son agréable fraîcheur, le Giramonte 2016 offre sans aucun doute de bonnes perspectives de garde.L'ŒNOLOGUE

Prix et reconnaissance

James Suckling: 98 Points
Falstaff: 95 Points
Wine Spectator: 93 Points
Wine Advocate: 95 Points
Wine Enthusiast: 92 Points
Veronelli: Tre Stelle