

Tenuta Castiglioni Giramonte 2017

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.

Roberto Frescobaldi



Conditions climatique

Sur les collines du domaine Castiglioni, le débourrement a commencé début avril, après un hiver sec et relativement doux. En mars et en avril, quelques épisodes pluvieux ont permis d'accumuler les réserves d'eau nécessaires au développement des jeunes pousses. La floraison ainsi que la période estivale ont été marquées par de faibles précipitations et des températures élevées qui ont permis la croissance et la maturation des grappes dans un environnement sain. Grâce à leur capacité de stockage de l'humidité, les sols argileux du domaine Castiglioni ont joué un rôle fondamental dans la limitation du stress hydrique causé par l'absence de précipitations pendant l'été et ont aidé les raisins à atteindre une concentration élevée en sucres et en polyphénols.

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

Formats disponibles

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



Notes organoleptiques

Le Giramonte 2017 présente une merveilleuse robe d'un rouge rubis franc et profond. Extraordinairement complexe, le bouquet livre un fruit mûr, enveloppant et intense. Apparaissent ensuite des sensations de réglisse, de vanille et d'anis étoilé, puis le nez est séduit par des notes grillées agrémentées d'une légère touche fumée. Enveloppant en bouche, le Giramonte procure des sensations douces comme du velours. Il est chaleureux et rond, avec un retour de notes fruitées intenses et une finale délicatement épicée, fraîche et élégante. La trame tannique est subtile et dense.