

Giramonte 2018



Formati

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

Giramonte 2018

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

Au cours de l'hiver 2018, le domaine Castiglioni a connu de fortes précipitations avec des épisodes neigeux début mars qui ont assuré des réserves d'eau abondantes pour l'été. Le printemps a alterné des journées chaudes et ensoleillées avec des journées fraîches et humides. La vigne a réagi par un développement important et luxuriant des bourgeons et une belle floraison. Avec l'arrivée de l'été, les pluies ont diminué ; les mois de juillet et d'août nous ont offert des journées chaudes et ensoleillées. En septembre, l'absence quasi totale de pluie et un vent du nord important ont permis aux raisins de mûrir dans un environnement particulièrement sec, assurant une maturation et une concentration importantes.

Vinification et élevage

Le vignoble est situé à une altitude de 200 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur des sols argileux exposés au sud-ouest. 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 les mois suivants. Un vieillissement supplémentaire en bouteille nous a permis d'obtenir un Giramonte aux grandes qualités organoleptiques, fruit d'un beau millésime.

Dégustation

Le Giramonte 2018 présente une magnifique robe d'un rouge rubis impénétrable et profond. Le nez complexe offre des notes de myrtille, de mûre sauvage mûre, de prune et de griotte, qui laissent une large place aux notes tertiaires telles que le cacao en poudre et le café torréfié. Le bouquet s'accompagne également de douces notes épicées rappelant la vanille et la noix de muscade. La finale est marquée par des arômes tertiaires de noisette grillée et de café qui se prolongent longtemps. La bouche est vive, intense avec une trame tannique dense et soyeuse.