FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2019



Formati

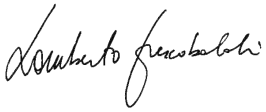
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2019

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 plutôt froid caractérisé par de rares précipitations, le débourrement de la vigne a eu lieu vers la première semaine d'avril. Les mois printaniers, marqués par des températures inférieures aux moyennes de saison, ont conduit à un ralentissement de la croissance des bourgeons, retardant tous les autres stades phénologiques. La maturation des raisins s'est faite tardivement par rapport à la moyenne de ces dernières années et a bénéficié d'excellentes conditions météorologiques et de bonnes amplitudes thermiques permettant aux raisins de se charger lentement en sucres et en composés polyphénoliques à l'automne.

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. 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 2019 présente une magnifique robe d'un rouge rubis dense et profond. Le nez offre des notes d'une grande complexité allant des fruits comme la myrtille, la mûre et la prune à des sensations grillées, torréfiées et cacaotées. Le bouquet s'agrémente d'une belle note épicée rappelant en partie la vanille et en partie la cannelle, assortie de légères nuances d'anis étoilé. La bouche est intense et persistante avec une structure tannique dense. La finale est extrêmement longue.