FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2020



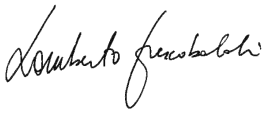
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2020

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

Sur le domaine Castiglioni, après un hiver doux, le débourrement de la vigne a eu lieu au début du mois d'avril, quelques jours plus tôt qu'à la normale. Dans l'ensemble, le mois d'avril a été beau et plutôt frais. La floraison a eu lieu la dernière semaine de mai, une période au cours de laquelle le temps a toujours été au beau fixe et accompagné d'un petit vent, ce qui a permis une excellente nouaison. D'avril à août, quelques averses d'intensité modérée ont été enregistrées avec de légers pics au mois de juin ; au cours des mois d'expression végétative, les ressources en eau ont toujours été proportionnées aux besoins (il n'y a pas eu de sécheresse ni de pluviosité excédentaire). La véraison, qui a débuté la dernière semaine d'août, a été suivie d'une maturation progressive au cours du mois de septembre. Pour le merlot et le sangiovese, la récolte a commencé à la mi-septembre. Les fruits étaient merveilleusement concentrés et d'une excellente intensité aromatique.

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 2020 affiche une magnifique robe rubis intense et impénétrable aux légers reflets violines. Le bouquet complexe offre de superbes notes fruitées allant de la mûre à la prune, en passant par la myrtille et la marasque. Les sensations grillées sont parfaitement intégrées et se traduisent par des notes de grains de café torréfiés, de fève de cacao et de noisette grillée. La bouche est ample et ronde avec une trame tannique dense et soyeuse. La finale est longue et persistante.