FRESCOBALDI
TOSCANA

# Giramonte 2021




Formati

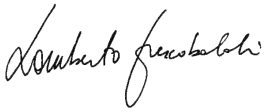
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l), double magnum (3 l), impériale (6 l), balthazar (12 l), melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Giramonte 2021

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

À Castiglioni, les derniers mois de 2020 et les premiers mois de 2021 ont enregistré une pluviométrie importante, ce qui a permis à la vigne de se constituer d'excellentes réserves d'eau. Les premiers bourgeons sont apparus en avril avec un léger retard par rapport à l'année précédente, en raison d'une chute brutale des températures au cours de la deuxième quinzaine du mois. Avec le retour de la chaleur en mai, la vigne a pu se développer vigoureusement. La floraison, qui a eu lieu entre le 20 et le 25 mai, a bénéficié d'un climat sec et légèrement venteux, ce qui a permis une excellente nouaison. Les premiers signes de la véraison ont été observés début août dans les zones les plus chaudes de la Toscane. Le mois de septembre nous a offert des conditions climatiques idéales pour la maturation avec des amplitudes thermiques importantes, des journées ensoleillées et des nuits fraîches et sèches. À Castiglioni, grâce à ces conditions climatiques excellentes, l'état sanitaire des raisins a été impeccable. Le parfait état sanitaire des raisins, favorisé par un climat particulièrement sec, nous a permis de prolonger le temps de maturation et de choisir le moment idéal pour vendanger chaque parcelle, une condition essentielle pour obtenir un excellent millésime.

## 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 2021 affiche une belle robe rubis très intense et impénétrable aux légers reflets violines. Le nez s'ouvre sur un feu d'artifice d'arômes fruités avec tout d'abord une succession de fruits des bois : myrtille, framboise, cassis et mûre sauvage. Viennent ensuite la cerise et la prune noire, puis le cacao amer et le beurre de cacao, les grains de café arabica torréfiés, de subtiles notes de cannelle et de clou de girofle, le jasmin et la noisette grillée. La bouche est riche, persistante, ronde, souple et veloutée, la cohérence entre le nez et la bouche est parfaitement homogène avec une note marquée de chocolat noir se mêlant à la fraîcheur de la framboise. Le palais se montre ample et rond avec une trame tannique dense et veloutée. La finale est très longue et contrastée.