FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2022



Formati

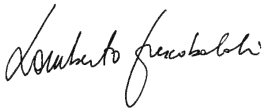
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l), double magnum (3 l), impériale (6 l), melchior (18 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2022

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 conditions climatiques de ce millésime ont été marquées, à la fin du mois de mai, par des températures estivales qui ont conduit à une floraison plutôt précoce de la vigne. Du reste, l'été 2022 restera dans les annales comme l'un des plus longs de ces dernières années. Pendant la première partie de l'été, la vigne a connu une accélération de la croissance des bourgeons et de la nouaison des fleurs offrant ainsi une excellente homogénéité dans les vignobles. En juillet, en revanche, la vigne s'est adaptée à son environnement, ralentissant son élan initial afin de se protéger de la chaleur estivale. La pluie providentielle de la mi-août a permis quant à elle d'obtenir des raisins sains et équilibrés.

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 2022 affiche une belle robe rubis intense et impénétrable. Son bouquet extrêmement complexe va des senteurs de mûre, de myrtille, de prune et de framboise aux notes épicées de poivre, d'anis étoilé et de baies de genièvre. Les arômes tertiaires sont bien présents avec une pointe de cacao en poudre, de grain de café et de noisette. La bouche est puissante et vigoureuse avec une trame tannique d'une élégance folle. La finale est longue et équilibrée avec des notes grillées et de torréfaction qui offrent une fin de bouche harmonieuse et persistante.