FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2023



Formati

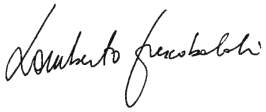
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l), double magnum (3 l), impériale (6 l), melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2023

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, l'année 2023 a été inaugurée par un débourrement prometteur qui a commencé au début du mois d'avril. La fraîcheur et les pluies abondantes des journées printanières ont contribué au développement luxuriant des bourgeons, puis des grappes. La hausse des températures en été a favorisé une belle véraison et une bonne concentration des éléments nutritifs dans les grappes. L'absence de pluie pendant les vendanges a permis de récolter des raisins sains et parfaitement mûrs.

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 2023 présente une belle robe rubis franche et profonde, aux reflets violines. Le bouquet, extrêmement complexe, livre un fruité enveloppant qui rappelle les baies rouges et noires juteuses et mûres, ainsi que la prune. Ces senteurs laissent ensuite place à des notes d'épices douces et à de magnifiques arômes tertiaires qui évoquent la torréfaction, le cacao en poudre et la noisette grillée. La bouche se montre ample et ronde, avec une trame tannique dense et soyeuse. La finale est extrêmement longue et persistante.