

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Giramonte 1999



Formati  
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

## Giramonte 1999

Toscana IGT

Dalla Tenuta di Castiglioni, la più antica della famiglia Frescobaldi, nasce nel 1999 il Cru più raro ed esclusivo. Le caratteristiche dei suoli, il microclima ideale e la severa selezione assicurano la straordinaria continuità qualitativa di ogni vendemmia. Ne scaturisce un vino di grande intensità, ricco, setoso e di lunghissima persistenza.



## Andamento climatico

La raccolta del Merlot è iniziata il 23 settembre e si è conclusa il 4 ottobre. La vendemmia del Sangiovese si è conclusa il 4 ottobre. Quest'anno le uve di Sangiovese daranno un vino di colore molto intenso, dal profumo fruttato e vivace, dal sapore ricco e pieno, elegante e rotondo.

## Note tecniche

**Provenienza:** Tenuta di Castiglioni, Comune di Montespertoli

**Altimetria:** 250 m

**Superficie:** 6,5 Ha

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Tipologia Suolo:** 1)terreni argillosi ricchi di calcio di calcio e di elementi minerali, PH alcalino 2)terreni sabbiosi – con evidenti ciottoli fluviali. Ben drenanti, PH neutro

**Densità Impianti:** 5.500 piante/Ha

**Allevamento:** Cordone Speronato

**Età vigneto:** Impiantato nel '93

**Varietà:** 80% Merlot, 20% Sangiovese

**Grado Alcolico:** 13,50%

**Tempo Macerazione:** Merlot: 20 giorni, Sangiovese: 15 giorni

**Fermentazione Malolattica:** Svolta in barriques subito dopo la fermentazione alcolica

**Contenitori Maturazione:** Barriques

**Tempo Maturazione:** 15 mesi in barriques nuove

## Note degustative

**Abbinamento:** Carni arrosto, ma anche filetto di manzo saltato in padella. Bene con i formaggi lievi di gusto o con saporite carni alla griglia.

# Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 94 punti