FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 1999



Formati

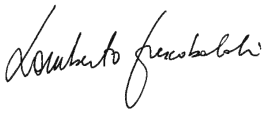
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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