


FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2000



Formati

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

Giramonte 2000

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

Il 25 settembre è iniziata la raccolta delle uve del vigneto Giramonte. Le uve, di ottima qualità, hanno avuto una maturazione leggermente anticipata rispetto alla media (di 7/10 giorni). Gli acini raccolti in ottime condizioni, sono ricchi di zuccheri e polifenoli, grazie all'andamento climatico che ha visto una primavera a tratti piovosa e poi soleggiata e un inizio di estate temperato con alcune precipitazioni sparse che hanno scongiurato la siccità e lo stress idrico delle piante. Infine, il caldo della seconda metà di agosto ha favorito la concentrazione zuccherina. Per questo il Sangiovese appare intenso e fruttato, ricco di antociani e tannini con gradazioni alcoliche elevate ed acidità bassa. Per il Merlot si è trattato di un'annata molto precoce, sono state raccolte uve molto mature e con ottimi sentori di frutta.

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: 75% Merlot, 25% Sangiovese

Grado Alcolico: 13,50%

Tempo Macerazione: Merlot 18 giorni, Sangiovese 20 giorni

Fermentazione Malolattica: Svolta in barriques subito dopo la fermentazione alcolica

Contenitori Maturazione: Barriques

Tempo Maturazione: 15 mesi in barriques nuove

Note degustative

Colore porpora nitido e concentrato, di un'eccellente limpidezza. Note speziate al naso, che ricordano il pepe e la cannella per chiudere con frutti di bosco maturi come ribes e lampone. Denso al palato, dove tannini ed alcol si fondono perfettamente. Prolungata persistenza gustativa.

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

Gambero Rosso: Tre Bicchieri