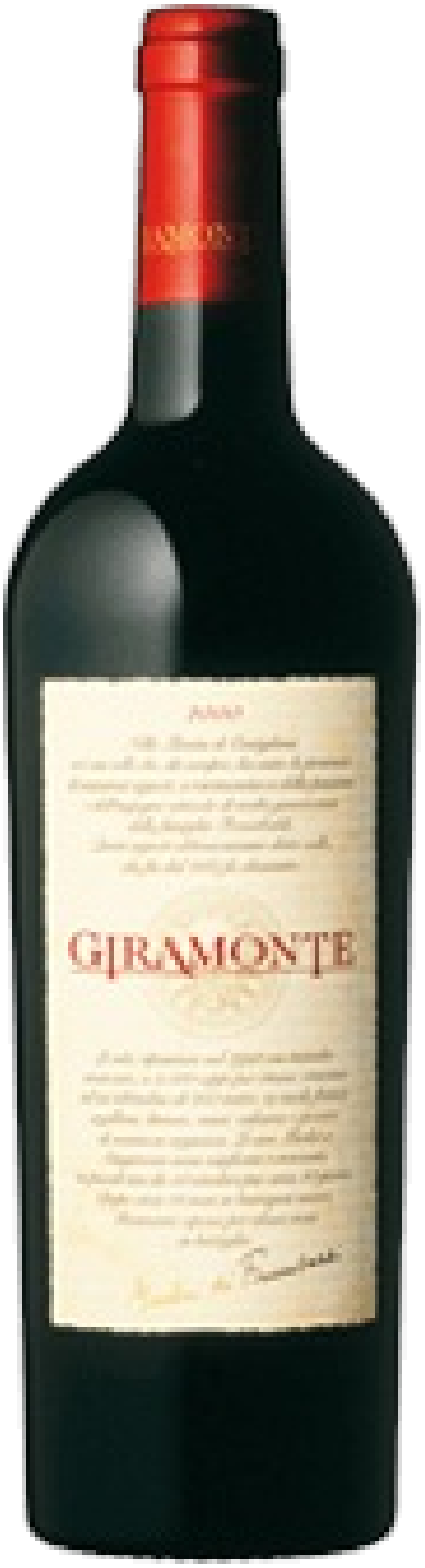
FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2000



Formati

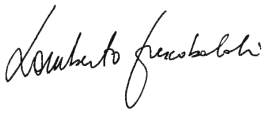
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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