

Giramonte 2001



2001

*Nella Tenuta di Castiglioni
vi è un colle che, da sempre, ha visto la presenza
di numerosi vigneti, a testimonianza della passione
e dell'impegno viticolo di molte generazioni
della famiglia Frescobaldi.
Questi vigneti abbracciano detto colle,
che fin dal 1287 fu chiamato:*

GIRAMONTE

*Le viti, ripiantate nel 1993 con tecniche
avanzate, a 5.600 ceppi per ettaro, crescono
ad un'altitudine di 250 metri, su suoli franco
argilloso, limoso, assai calcareo e povero
di sostanza organica. Le uve Merlot e
Sangiovese sono vinificate e macerate
in piccoli tini da 50 ettolitri per circa 20 giorni.
Dopo circa 14 mesi in barriques nuove,
Giramonte riposa per alcuni mesi
in bottiglia.*

Marchesi di Frescobaldi

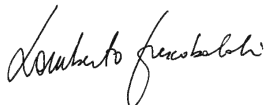
Formati

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

Giramonte 2001

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 vendemmia 2001 si è rivelata particolarmente favorevole. La gelata primaverile ha portato ad una diminuzione delle quantità raccolte a totale beneficio della qualità delle uve. Le precipitazioni della prima decade di agosto hanno scongiurato il rischio di siccità. In settembre le uve si sono presentate perfettamente sane e la lunga maturazione ha permesso una notevole concentrazione di colori e profumi.

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: 82% Merlot, 18% Sangiovese

Grado Alcolico: 14%

Tempo Macerazione: Merlot 20 giorni, Sangiovese 20 giorni

Fermentazione Malolattica: Svolta in barriques subito dopo la fermentazione alcolica

Contenitori Maturazione: Barriques

Tempo Maturazione: 14 mesi in barriques nuove

Note degustative

Colore rubino vivace, limpido. Sensazioni olfattive che spaziano dal lampone al ribes e che concludono con sentori di vaniglia. Al palato i tannini sono perfettamente bilanciati all'alcol. Il finale mostra una notevole lunghezza 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

Wine Spectator: 91 punti