

## Giramonte 2002



2002

*Nella Tenuta di Castiglioni  
c'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 6.500 ceppi per ettaro, crescono  
ad un'altitudine di 250 metri, su suolo 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 11 mesi in bottiglie nuove,  
Giramonte riposa per alcuni mesi  
in bottiglia.*

*Marchesi de' Frescobaldi*

Formati

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

## Giramonte 2002

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

Nel vigneto di Giramonte la vendemmia è stata portata avanti a macchia di leopardo, la raccolta è stata effettuata in tre fasi per consentire la maturazione ottimale delle uve. Ciascun vigneto, è stato vendemmiato da manodopera esperta che è riuscita a portare avanti un lavoro attento e scrupoloso che darà sicuramente delle ottime soddisfazioni sulla qualità del Sangiovese e del Merlot.

## 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:** 85% Merlot, 15% Sangiovese

**Grado Alcolico:** 14,50%

**Tempo Macerazione:** Merlot 15 giorni, Sangiovese 10 giorni

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

**Contenitori Maturazione:** Barriques

**Tempo Maturazione:** 14 mesi in barriques nuove

# Note degustative

Colore porpora fittissimo, di ottima levatura. L'olfatto è caratterizzato dapprima da sensazioni fresche dei frutti di bosco, abbinato ad un insieme speziato, con il pepe ed i chiodi di garofano in bella evidenza. Piccoli cenni di tabacco completano l'insieme. Densa e morbida la parte gustativa. Il tannino, appena accennato si integra con un corpo ricco dove l'alcol non è mai sopra le righe. Il finale rivela una persistenza di lunga godibilità.

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