FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2002



Formati

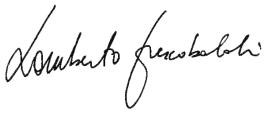
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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, abbiante 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.