


FRESCOBALDI
TOSCANA

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 8.500 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.