


FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2003



2003

*Nelle Tenute Frescobaldi
ci sono viti che da sempre sono coltivate
a regola d'arte, a testimonianza della passione
e dell'impegno viticolo di molte
generazioni della nostra famiglia.
Terre di particolare bellezza e unicità, che
spesso portano nomi di illustri antenati. A*

GIRAMONTE

*appassionato agronomo, vissuto nel
quattordicesimo secolo, abbiamo dedicato questo
villaggio vino. È prodotto da uve Merlot e
Sangiovese vinificate con sapienza e cura attenta,
coltivate su suoli franco argillosi, assai calcarei con
4.500 piante per ettaro. Le uve sono vinificate e
macerate in piccoli tini da 50 attoltri per circa 20
giorni. Successivamente il vino si affina per 15 mesi
in legno nuovo. Giramonte riposa per alcuni mesi
in bottiglia.*

Marchesi di Frescobaldi

Formati

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

Giramonte 2003

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 molto buona per tutte le principali varietà coltivate. Il Sangiovese dopo la svinatura appare morbido e intenso di colore, con profumi freschi e fruttati. Per il Merlot è stata una buona annata, le uve di queste varietà hanno fatto riscontrare delle alte gradazioni, e un colore intenso e tendente al violaceo. I Merlot tardivi, hanno anche un'ottima struttura e gradazioni alcoliche elevatissime, oltre i 15°.

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: 78% Merlot, 22% Sangiovese

Grado Alcolico: 14,50%

Tempo Macerazione: Merlot 18 giorni, Sangiovese 15 giorni

Fermentazione Malolattica: Svolta in barriques subito dopo la fermentazione alcolica

Contenitori Maturazione: Barriques

Tempo Maturazione: 14 mesi in barriques nuove

Note degustative

Rosso porpora luminoso, di bella tonalità. E' l'introduzione alla vista per poi concentrarsi sui profumi, che risultano di buona fattura, ben miscelati, con i frutti piccoli a mettersi in bella mostra, lampone e ciliegia su tutti, supportati da spezie fini, come la vaniglia e la cannella. Toni boisé completano l'insieme aromatico. L'esame gustativo pone in risalto la morbidezza, con un'avvolgenza accattivante, gustosa consistenza e lunga persistenza, dove nel finale compaiono nel retrogusto delicate note mentolate.

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

Falstaff: 90 punti

Wine Spectator: 91 punti