FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2003



Formati

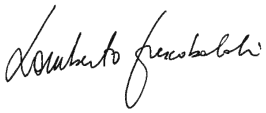
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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