


FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2004



Formati

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

Giramonte 2004

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

Quest'anno la vendemmia è iniziata 15-20 giorni in ritardo rispetto al 2003, quando, a causa della grande siccità che aveva caratterizzato la primavera e l'estate, la raccolta era incominciata in notevole anticipo rispetto alla norma. Il 2004 è stato infatti contraddistinto da un andamento climatico regolare, con una primavera più fresca rispetto alle precedenti che ha portato abbondanti precipitazioni e un germogliamento tardivo. In estate le temperature si sono stabilizzate al di sotto della media stagionale e solo nelle ultime due settimane sono aumentate. Il terreno si presenta ben drenato e pieno di riserve idriche, le notti fresche e temperate hanno favorito vini eleganti. I grappoli erano spargoli (cioè radi), gli acini in condizione ottimale, le bacche di grandezza sviluppata, che lasciano prevedere buona struttura e concentrazione.

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: 80% Merlot, 20% Sangiovese

Grado Alcolico: 13,50%

Tempo Macerazione: Merlot 18 giorni, Sangiovese 16 giorni

Fermentazione Malolattica: Svolta in barriques subito dopo la fermentazione alcolica

Contenitori Maturazione: Barriques

Tempo Maturazione: 16 mesi in barriques nuove

Note degustative

Alla vista si presenta di un bel colore porpora intenso, anche luminoso. Ampio e variegato il bagaglio aromatico che spazia da sentori di frutti di bosco a sensazioni speziate con i chiodi di garofano in evidenza. Godibile il finale leggermente mentolato. Al gusto sorprende piacevolmente per la sua rotondità, giusta densità a livello di consistenza, con un finale dolce e prolungato.

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

Wine Spectator: 94 punti

I vini di Veronelli: 3 stelle blu

Luca Maroni: 95 punti

The Wine Advocate: 90 punti