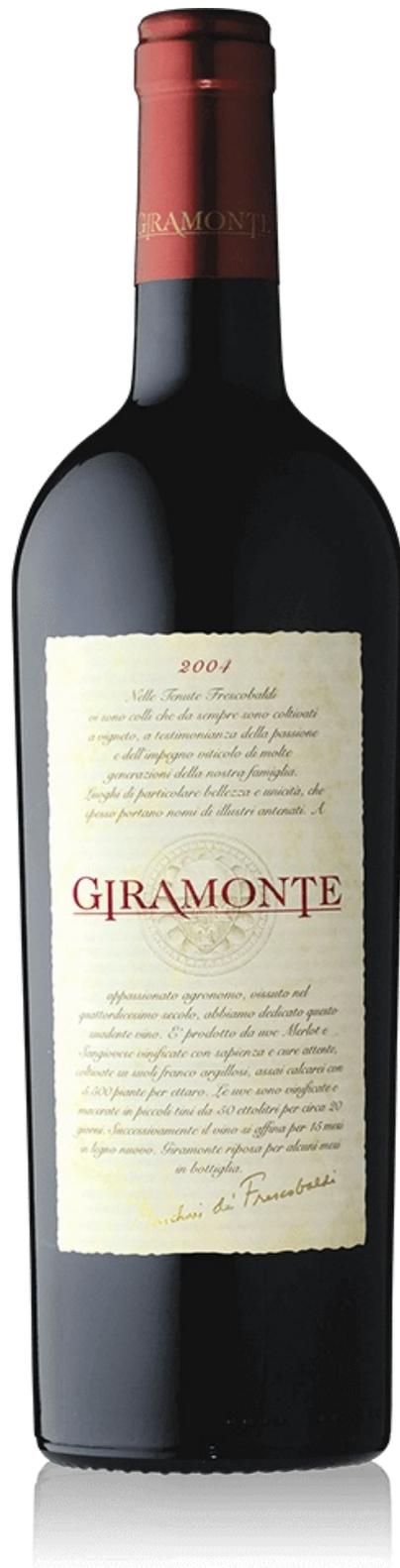


  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Giramonte 2004



2004

*Nelle Tenute Frescobaldi  
ci sono colli che da sempre sono coltivati  
a vigneto, a testimonianza della passione  
e dell'impegno viticolo di molte  
generazioni della nostra famiglia.  
Luoghi di particolare bellezza e unicità, che  
spesso portano nomi di illustri antenati. A*

**GIRAMONTE**

*appassionato agronomo, vissuto nel  
quattordicesimo secolo, abbiamo dedicato questo  
insolito vino. È prodotto da uve Merlot e  
Sangiovese vinificate con sapienza e cure attente,  
coltivate su suolo franco argilloso, assai calcari con  
4.500 piante per ettaro. Le uve sono vinificate e  
macerate in piccoli tini da 50 ettolitri 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 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