FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2004



Formati

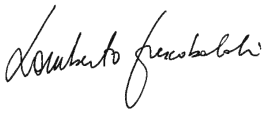
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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