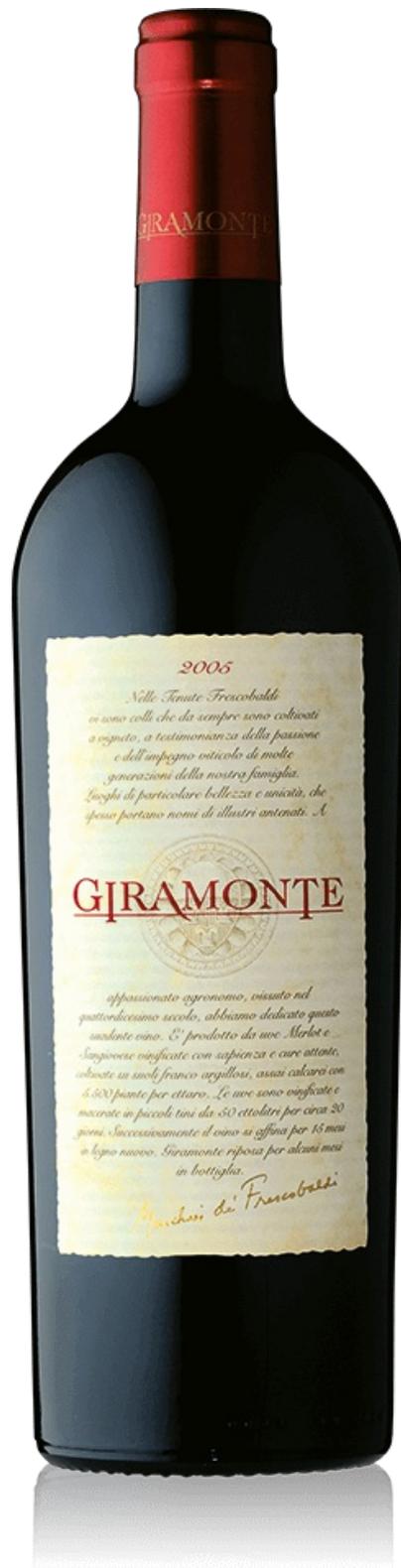


## Giramonte 2005



2005

*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  
vigneto vino. È prodotto da uve Merlot e  
Sangiovese vinificate con sapienza e cure attente,  
coltivate su suoli franco argillosi, assai calcarei 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 18 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 2005

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

Il bilancio della vendemmia 2005 è nettamente positivo e la qualità delle uve in cantina è molto buona. Le giornate di sole di fine settembre, con la brezza mite, hanno dato alle uve la concentrazione necessaria e un'ottima condizione sanitaria. Dopo una stagione climatica altalenante che ha richiesto una gestione attenta, specie in alcune zone, non si poteva aspettare un raccolto migliore. L'ottima qualità delle uve ha dimostrato quanto sia importante un attento lavoro nel vigneto. Infatti, dove le viti sono su terreni profondi e ben drenati e la gestione delle piante è stata accurata e la defoliazione abbondante, gli acini si presentano di ottimo livello.

## 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 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:** 88% Merlot, 12% Sangiovese

**Grado Alcolico:** 14,50%

**Tempo Macerazione:** Merlot 16 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

Rosso porpora molto intenso, senza cedimenti neanche sull'unghia. Al naso il frutto è maturo, ricco e poliedrico e varia tra la ciliegia, il lampone, il ribes ed il mirtillo per poi evolversi verso note di caffè torrefatto e cioccolato. La persistenza olfattiva continua virando su sentori freschi e balsamici di timo e origano. In bocca è deciso, potente e molto intenso, con una trama tannica fitta e voluminosa. Rotondo e denso, ha un finale suadente e appagante.

**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

Luca Maroni: 94 punti

Falstaff: 90 punti