FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2005

Formati

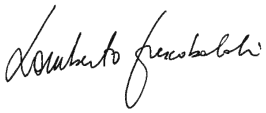
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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