

Giramonte 2006



2006

*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 calcareo 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 2006

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

La vendemmia 2006 si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. A fine maggio si è registrato un repentino abbassamento delle temperature che non ha provocato alcun danno, ma ha portato a un lieve rallentamento nella fenologia della pianta e a una percentuale superiore di fiori non fecondati. Questa fisiopatia ha dato vita a grappoli più spargoli (cioè radi) e quindi più sani. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni: un regime termico variato che garantisce delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse.

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: 87% Merlot, 13% Sangiovese

Grado Alcolico: 14,50%

Tempo Macerazione: Merlot 18 giorni, Sangiovese 17 giorni

Fermentazione Malolattica: Svolta in barriques subito dopo la fermentazione alcolica

Contenitori Maturazione: Barriques

Tempo Maturazione: 16 mesi in barriques nuove e 6 mesi in bottiglia

Note degustative

Occhio: rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile, violaceo sull'unghia. Naso: frutto intenso con amarena e mora di rovo fresche e in confettura. Nocciola torrefatta, caffè, cioccolato, vaniglia, burro di cacao. Speziato (chiodi di garofano).

Bocca: massa tannica notevole, morbida e setosa, morbido, intenso e persistente.

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: 97 punti

Luca Maroni: 96 punti

AIS Duemilavini: 4 grappoli

Falstaff: 90 punti

I vini di Veronelli: 90 punti

Wine Access: 95 punti

Wine Spectator: 97 Punti