FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2007

Formati

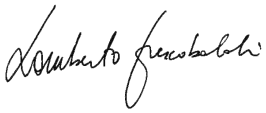
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2007

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 2007 nei vigneti Giramonte si è conclusa i primi di ottobre con un bilancio molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. In autunno le condizioni climatiche favorevoli hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. La primavera è stata temperata, con piogge scarse e senza stress termici. Di conseguenza la maturazione delle uve è avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve.

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: 85% Merlot, 15% Sangiovese
Grado Alcolico: 14%
Tempo Macerazione: Merlot 18 giorni, Sangiovese 18 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

Alla vista si presenta di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, limpido e di bella consistenza. Al naso è intenso e complesso e offre un ampio ventaglio di sensazioni. Si apre dapprima con sentori di frutta a bacca rossa come mora di rovo, ciliegia amarena e prugna a cui seguono note tostate di cacao, vaniglia e caffè. La bocca è decisa, intensa e molto persistente con una trama tannica fitta e voluminosa. Caldo, morbido e avvolgente, è supportato da una bella freschezza. Il finale è lungo e armonico.

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

Luca Maroni: 98 punti
International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 Punti
Wine Spectator: 94 punti
Falstaff: 93 punti
JamesSuckling.Com: 94 Punti
The Wine Advocate: 91 Punti