FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2008

Formati

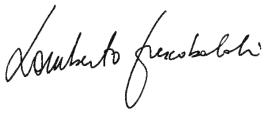
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2008

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

Dall'avvio della vendemmia, il 1 settembre - con un lieve ritardo rispetto alla media degli ultimi anni - l'uva si è presentata in condizioni fitosanitarie e qualitative ottimali, assicurate dall' attenzione costante e dal lavoro dei tecnici per tutto il periodo vegetativo. La primavera '08 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un'allegagione non ottimale: i grappoli si sono presentati con minori acini , soprattutto nel Sangiovese.Tuttavia, l'intensità luminosa e le calde temperature di Luglio e Agosto hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l' assenza di problemi legati alla scarsità di acqua hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà, Sangiovese in testa. L'insieme di queste condizioni ha permesso di raccogliere uve di ottimo livello, che daranno vita a vini strutturati ma molto equilibrati naturalmente senza il supporto di tecnologie particolari. Vinificazioni semplici e classiche hanno portato all'estrazione di tannini vellutati. In particolare per il Sangiovese sarà un'ottima annata: questi vini saranno intensi, carichi di colore e strutturati, ricchi di aromi e con dei profumi molto variegati.

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 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 e 6 mesi in bottiglia

Note degustative

Il colore è rosso porpora intenso e vivace, limpido, brillante e di bella consistenza. Al naso è intenso e complesso e i sentori di frutta rossa prevalgono in maniera evidente sulle altre sensazioni. Dapprima il lampone e la marasca, poi la mora e la prugna, a cui seguono note tostate di cacao, vaniglia e caffè. La bocca è morbida e avvolgente, con tannini fini ed eleganti ben amalgamati nella struttura. Caldo, morbido e molto equilibrato Giramonte 2008 è supportato da una bella freschezza. Il finale è lungo e armonico con un netto retrogusto fruttato.

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

Falstaff: 93 punti
JamesSuckling.Com: 94 Punti
Wine Spectator: 90 Punti
The Wine Advocate: 90 Punti