

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Giramonte 2009



*Nelle Tenute di Castiglioni  
vi è un colle che, da sempre, ha visto la presenza  
di numerosi vigneti, a testimonianza della passione  
e dell'impegno viticolo di molte generazioni  
della famiglia Frescobaldi.  
Questi vigneti abbracciarono detto colle,  
che fin dal 1287 fu chiamato:*

**GIRAMONTE**

*Le viti, ripianate nel 1993 con tecniche  
avanzate, a 5.500 ceppi per ettaro, crescono  
ad un'altitudine di 250 metri, su suolo franco  
argilloso, limoso, calcareo e povero  
di sostanze organiche. Le uve Merlot e  
Sangiovese sono vinificate e macerate  
in piccole tini da 50 ettolitri per circa 20 giorni.  
Dopo circa 14 mesi in bottiglie nuove,  
Giramonte riposa per alcuni mesi  
in bottiglia.*

*Marchesi di Frescobaldi*

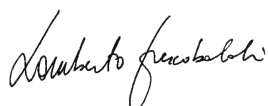
Formati

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

## Giramonte 2009

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 è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno. Inoltre le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che le uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e da una buona complessità aromatica.

## 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 25 giorni, Sangiovese 21 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

Giramonte 2009 ha un colore rosso con riflessi porpora, intenso e impenetrabile. Al naso si sente il frutto, con mirtillo e amarene, e note speziate di anice e pepe nero. Sentori di sottobosco: funghi e tartufi, accompagnati da fave di cacao e noce di cocco. Spiccano anche il caffè e note balsamiche di menta dolce. In bocca è molto caldo. Morbido, intenso, dai tannini davvero eleganti e amalgamati nel corpo. Potente e persistente, nel retrofattivo è caratterizzato da “nuances” di frutta matura. Notevole corrispondenza gusto olfattiva, esuberante il finale nitido e pulito.

**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

JamesSuckling.Com: 95 Punti

JamesSuckling.Com: 95 Punti

JamesSuckling.Com: 95 Punti

Falstaff: 93 Punti