FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2009



Formati

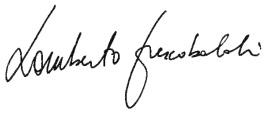
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 retrolfattivo 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