FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2011



Formati

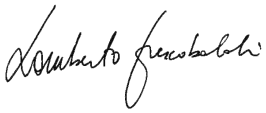
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2011

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

Durante il mese di Agosto si sono verificate due situazioni climatiche di straordinaria importanza che hanno plasmato con la forza degli elementi naturali le caratteristiche delle uve. La prima metà di Agosto è stata caratterizzata da giornate soleggiate con temperature diurne mai superiori ai 30 Gradi e notti molto fredde. Nella seconda parte di Agosto invece la potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve. La vendemmia è iniziata il 16 Agosto e si è conclusa il 5 Ottobre.

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: Merlot e 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

Il colore è rosso rubino intenso con leggere sfumature porpora. Al naso è sorprendente per intensità e complessità. Profumi di frutto maturo che ricordano l'amarena il mirto e la mora selvatica si fondono a intriganti note di nocciola tostata, cacao e caffè. In bocca è ampio, vellutato, contraddistinto da una delicata trama tannica che conferisce un'elegante struttura. Sul finale, persistenti note di tostatura e torrefazione creano un retrogusto armonico e persistente.

Abbinamento: Filetto di manzo saltato in padella, carni arrosto o alla griglia. Ottimo anche con formaggi lievi di gusto.

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 93 Punti