FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2012

Formati

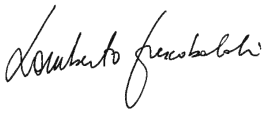
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2012

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 2012 è stato caratterizzato da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. Il clima particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso del Sangiovese e del Merlot. La vendemmia si è protratta per diversi giorni e le uve raccolte si sono presentate in uno stato sanitario perfetto fino all'ultimo grappolo. Dai dati climatici del periodo, abbiamo registrato nella tenuta temperature più calde rispetto alla media. Nonostante le piogge non abbondanti, i suoli argillosi hanno comunque saputo trattenere l'acqua cedendo progressivamente freschezza e potenza alle 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: Merlot e piccole parti di Sangiovese
Grado Alcolico: 14%
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

Alla vista si presenta di un colore rubino limpido e vivace con leggere sfumature violacee. L'ampio bouquet combina intensi profumi fruttati di mirtillo e amarena a discrete note speziate di pepe nero e anice. Intriganti sfumature di nocciola tostata e caffè regalano a questo vino una complessità unica. Morbido, voluminoso e accattivante, in bocca sviluppa tutta la sua potenza grazie a una densa struttura tannica. Il finale è nitido 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: 95 Punti
Falstaff: 93 Punti
JamesSuckling.Com: 95 Punti