

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Giramonte 2013



Formati

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

# Giramonte 2013

Toscana IGT

Dalla Tenuta 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

L'annata 2013 si contraddistingue per le abbondanti piogge primaverili, che hanno assicurato nei mesi seguenti una continua freschezza dei suoli. L'estate a Castiglioni è iniziata nella terza settimana di Giugno, con temperature massime superiori ai 30 gradi. La generosa escursione termica tra il giorno e la notte che si è perpetrata anche nel mese di luglio ha permesso alle viti un generoso sviluppo vegetativo, fondamentale per la maturazione e l'accumulo di polifenoli nella buccia. A metà agosto le temperature hanno permesso una rapida ed omogenea invaiatura e nel mese di Settembre le viti sono arrivate in perfette condizioni facendo presagire un'ottima vendemmia.

## Note tecniche

**Provenienza:** Tenuta 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:** oltre 25 anni

**Varietà:** Merlot e piccole parti di Sangiovese

**Grado Alcolico:** 14,5%

**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 molto intenso e brillante. Complesso al naso, regala note di mirtillo e more di rovo mature che lasciano ampio spazio a sentori di timo, caffè e cioccolato fondente. In bocca è vivo, intenso, con una trama tannica densa e setosa. Sul finale si sviluppano aromi terziari di nocciola tostata e caffè che persistono a lungo lasciando una sensazione piacevolmente intensa.

**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: 94 Punti