FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2013



Formati

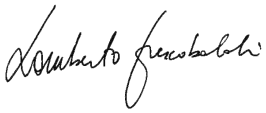
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 mirtilli 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