FRESCOBALDI
TOSCANA

# Giramonte 2014




Formati

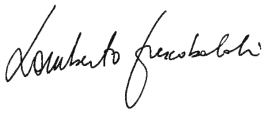
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Giramonte 2014

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

Il 2014 è stato un anno complesso, caratterizzato da forti incertezze meteo, tuttavia la semina di sovesci specifici, la lavorazione dei suoli per facilitare l'elaborazione della sostanza organica, il diradamento dei germogli, le sfogliature tardive e frequenti hanno permesso alle uve di raggiungere una maturazione ottimale. I terreni di Castiglioni con il loro particolare "terroir" che li caratterizza, hanno firmato un'altra bellissima 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 con lievi sfumature porpora. Il bouquet è complesso e combina note fruttate di ribes nero e lampone a sentori delicati di cannella e vaniglia dolce. Dopo agitazione nel bicchiere si insinuano sfumature speziate di pepe verde, bacche di ginepro ed anice stellato. Al palato, appare morbido e sapido con una vena acida fresca che si fonde a dei tannini setosi e avvolgenti. Il finale di bocca persistente ed armonico è il frutto del grande equilibrio tra morbidezza e freschezza.

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
Wine Spectator: 92 Punti
Wine Enthusiast: 92 Punti