FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2015



Formati

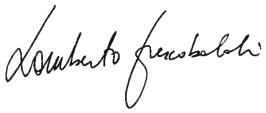
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2015

Toscana IGT

Mi piace ricordare che queste terre, millenni fa, erano sommerse dal mare. Poi su questi terreni sabbiosi e argillosi 700 anni fa i miei antenati piantarono i primi vigneti e iniziò la nostra storia di viticoltori. Oggi qui nasce Giramonte, Cru dal carattere moderno, ma fedele interprete della storia e delle caratteristiche di questo territorio.



Andamento climatico

Il 2015 è stata un'annata veramente propizia, che grazie all'andamento stagionale ha portato ad una perfetta maturazione sia del Merlot che del Sangiovese. Sia le temperature che le piogge ben distribuite nell'arco dell'anno hanno esaltato al massimo le note olfattive peculiari delle due varietà. Le precipitazioni invernali hanno favorito l'accumulo delle riserve idriche nel terreno necessarie ad affrontare la conseguente primavera mite e la calda estate. Il germogliamento è avvenuto intorno alla prima settimana di Aprile. L' estate è cominciata già nei primi giorni di Giugno, con temperature intorno ad i 30 gradi. Il suo debutto piuttosto asciutto ha favorito un'ottima crescita dei germogli che è sfociata poi in una fioritura perfettamente in linea con i tempi. Il calore delle giornate di agosto, alternato a rari eventi piovosi ha infine portato ad una perfetta maturazione delle uve che sono risultate ben concentrate sia in zuccheri che in composti fenolici.I tipici suoli argillosi hanno saputo trattenere l'acqua invernale, cedendo poi in un secondo momento alle uve freschezza e potenza.

Vinificazione e maturazione

Le uve sia di Merlot che di Sangiovese sono state vendemmiate a mano, tra la seconda metà di Settembre (Merlot) e fine Settembre inizio Ottobre (Sangiovese), in cassette massimo da 15 kg. La fermentazione alcolica è avvenuta in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, con rotture del cappello effettuate soprattutto nelle prime fasi. La durata della fermentazione si è aggirata intorno alle 2 settimane. La fermentazione malo-lattica è avvenuta in barrique nuove di rovere francese. In seguito il vino è rimasto in affinamento per 16 mesi e dopo ulteriori 6 mesi in bottiglia è stato immesso sul mercato.

Note degustative

Il colore è rosso rubino intenso ed impenetrabile con sfumature porpora ben evidenti. Il bouquet, altrettanto intenso e complesso, combina note di frutti rossi ben maturi a note di spezie dolci e leggere note terziarie di tostatura. La mora e il mirtillo con il tempo lasciano il passo a sentori quali cannella, vaniglia e pepe nero. Sul finale emergono note tostate di nocciola, chicco di caffè tostato e fave di cacao. Al palato, Giramonte risulta ampio, rotondo e caratterizzato da una densa ma al contempo elegante struttura tannica: tannini avvolgenti e morbidi. Il retrogusto è lungo, armonico e persistente.L'ENOLOGO:

Premi e Riconoscimenti

Falstaff: 95 Punti