FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2016

Formati

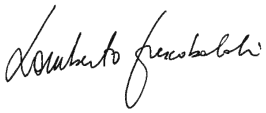
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2016

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

In seguito ad un inverno particolarmente mite e poco piovoso, l'annata 2016 è iniziata con una settimana di anticipo rispetto all'anno precedente. Il debutto della primavera è stato caratterizzato da un clima fresco ed umido che ha permesso l'accumulo di riserve idriche necessarie allo sviluppo delle piante. Dal mese di giugno, in coincidenza con la fioritura dei vigneti, le temperature si sono alzate dando luogo ad un lungo periodo caldo ed asciutto che si è protratto fino alla vendemmia, fatta eccezione per alcuni eventi piovosi dei primi giorni di agosto che hanno evitato severi stress idrici. Il periodo della vendemmia è stato particolarmente favorevole, non solo per il lungo periodo senza precipitazioni ma soprattutto per le eccezionali escursioni termiche diurne ideali per l'accumulo di straordinarie quantità di polifenoli all'interno delle uve.

Vinificazione e maturazione

Le uve Merlot e Sangiovese sono state selezionate a mano, tra la fine di Settembre (Merlot) e l'inizio Ottobre (Sangiovese). La fermentazione alcolica si è svolta spontaneamente in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, con leggeri rimontaggi effettuati soprattutto nei primi giorni. La fermentazione malo-lattica si è svolta in barrique nuove di rovere francese, dove poi il vino vi è rimasto a maturare per i successivi 16 mesi. L'affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi ci ha regalato un Giramonte dalle grandi qualità organolettiche, frutto di una bellissima annata.

Note degustative

Giramonte 2016 ha estrema eleganza ed equilibrio. Si presenta con un color rosso rubino particolarmente intenso e brillante al contempo. Il suo bouquet complesso è un susseguirsi di sensazioni armoniose che evolvono nel tempo. L'inizio è fruttato, la mora, il mirtillo, la prugna si uniscono a sensazioni più mediterranee e delicate note speziate. Il tempo porta alla luce aromi terziari di tostatura: il chicco di caffè, la polvere di cacao e la nocciola.La trama tannica è estremamente elegante, morbida, vellutata ed al contempo supportata da una bella freschezza. Il finale è sorprendentemente lungo e armonico. La degustazione si chiude con un netto retrogusto fruttato. Data la sua sensuale complessità e la sua bella freschezza, Giramonte 2016 ha senza dubbio grandi prospettive di invecchiamento.L'ENOLOGO:

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 98 Punti
Falstaff: 95 Punti
Wine Spectator: 93 Punti
Wine Advocate: 95 Punti
Wine Enthusiast: 92 Punti
Veronelli: Tre Stelle