FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2017



Formati

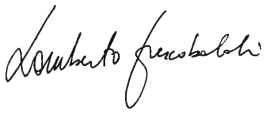
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2017

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, vino dal carattere moderno, ma fedele interprete della storia e delle caratteristiche di questo territorio.



Andamento climatico

Sulle colline di Castiglioni le viti hanno iniziato a germogliare i primi giorni di aprile, dopo un inverno asciutto e relativamente mite. Nei mesi di marzo e aprile sono stati registrati alcuni eventi piovosi, che hanno permesso un arricchimento delle riserve idriche necessarie allo sviluppo dei giovani germogli. La fioritura ed il successivo periodo estivo sono stati caratterizzati da scarsità di precipitazioni e alte temperature, che hanno permesso ai grappoli di crescere e maturare in un ambiente sano. I terreni argillosi tipici di Castiglioni, grazie alla loro capacità di immagazzinare umidità, hanno giocato un ruolo fondamentale per moderare lo stress idrico dovuto all'assenza di precipitazioni del periodo estivo e hanno aiutato le uve a raggiungere una grande concentrazione di zuccheri e polifenoli.

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 2017 si presenta di un meraviglioso color rosso rubino deciso e profondo. Il bouquet è straordinariamente complesso, con un frutto maturo avvolgente ed intenso. In un secondo momento fanno capolino sensazioni di liquirizia, vaniglia ed anice stellato; infine il naso viene sedotto da note tostate con una sfumatura di leggera affumicatura. Avvolgente al palato dà adito a sensazioni morbide come il velluto. È caldo e rotondo, con intense note fruttate che tornano ed un finale delicatamente speziato, fresco ed elegante. La trama tannica è sottile e fitta.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 95 Punti