

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Giramonte 2018



Formati

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

## Giramonte 2018

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

Durante l'inverno 2018, alla Tenuta Castiglioni, sono state registrate notevoli precipitazioni, con eventi nevosi a inizio marzo, che hanno garantito abbondanti riserve idriche per il periodo estivo. La stagione primaverile ha visto un'alternanza di giorni soleggiati caldi e giornate fresche ed umide. La pianta ha reagito con un consistente e rigoglioso sviluppo dei germogli ed una bella fioritura. Con l'arrivo dell'estate le piogge sono andate diminuendo; i mesi di luglio ed agosto ci hanno regalato giornate calde e soleggiate. In settembre, la quasi totale assenza di piogge e la presenza di un importante vento dal nord, hanno permesso la maturazione delle uve in un ambiente particolarmente asciutto, portandole ad una maturazione e ad una concentrazione importanti.

## Vinificazione e maturazione

Il vigneto si trova ad un'altitudine di 200 metri s.l.m., su suoli argillosi, con un'esposizione a sud-ovest. 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 mesi. L'ulteriore periodo di affinamento in bottiglia ci ha regalato un Giramonte dalle grandi qualità organolettiche, frutto di una bellissima annata.

## Note degustative

Giramonte 2018 si presenta di uno splendido colore rosso rubino impenetrabile e profondo. Complesso al naso, regala note di mirtillo, more di rovo mature, prugna e amarena che lasciano ampio spazio a sentori terziari come polvere di cacao e caffè tostato. Al bouquet partecipa anche una dolce speziatura, con note che ricordano la noce moscata; sul finale si sviluppano aromi terziari di nocciola tostata e caffè che persistono a lungo. In bocca è vivo, intenso, con una trama tannica densa e setosa.