FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2018



Formati

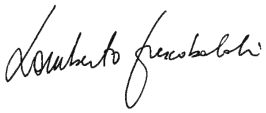
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 di 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 mirtilli, 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.