FRESCOBALDI
TOSCANA

# Giramonte 2019




Formati

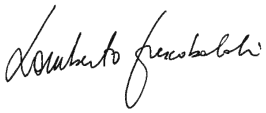
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Giramonte 2019

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

A seguito di un inverno piuttosto freddo caratterizzato da poche precipitazioni, il germogliamento della vite è avvenuto attorno alla prima settimana di aprile. I mesi primaverili, con temperature inferiori rispetto alla media del periodo, hanno rallentato l'accrescimento dei germogli, ritardando tutte le fasi fenologiche successive. La maturazione delle uve è arrivata tardivamente rispetto alla media degli ultimi anni, ed ha goduto di ottime condizioni meteorologiche e buone escursioni termiche che hanno permesso alle uve di arricchirsi lentamente in zuccheri e composti polifenolici durante i mesi autunnali.

## 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. 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 2019 si presenta di uno splendido color rosso rubino denso e profondo. Al naso regala note di grandissima complessità che spaziano dal frutto come il mirtillo, la mora e la prugna a sensazioni di tostatura, di torrefazione e di polvere di cacao. Al bouquet prende parte una meravigliosa speziatura che ricorda in parte la vaniglia e in parte la cannella, con leggere nuances di anice stellato. In bocca intenso e persistente con una densa struttura tannica. Estremamente lungo sul finale.