


FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2019



Formati

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

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.

Luigi Frescobaldi

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.