FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2020



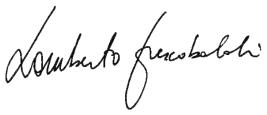
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2020

Toscana IGT

Mi piace ricordare che queste terre, millenni fa, erano sommerse dal mare. Poi su questi terreni sabbiosi e argillosi 700 anni fa 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 mite, a Tenuta Castiglioni il germogliamento delle viti è avvenuto ai primi di aprile, con pochi giorni di anticipo rispetto alla norma. Aprile nel complesso è risultato sereno e piuttosto fresco. La fioritura è avvenuta l'ultima settimana di maggio, periodo durante il quale il clima è sempre stato sereno e leggermente ventilato; ciò ha portato ad un'ottima allegagione dei frutti. Da aprile ad agosto sono stati registrati alcuni rovesci di intensità moderata, con qualche leggero picco nel mese di giugno; durante i mesi di espressione vegetativa le risorse idriche sono sempre state proporzionate al bisogno (niente siccità ma neanche eccessi idrici). L'invaiatura, avvenuta a partire dall'ultima settimana di agosto, è stata seguita da una maturazione graduale durante il mese di settembre. La raccolta, per il Merlot e il Sangiovese, è cominciata dalla metà di settembre. I frutti erano meravigliosamente concentrati e di ottima intensità aromatica.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto si trova ad un'altitudine di 200 metri s.l.m., su suoli argillosi, con 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 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 2020 ha un meraviglioso colore rosso rubino intenso ed impenetrabile con leggere sfumature porpora. Il complesso bouquet regala splendide note fruttate che spaziano dalla mora, al mirtillo, alla marasca e alla prugna. Le sensazioni tostate sono perfettamente integrate traducendosi in chicco di caffè tostato, fava di cacao e nocciola tostata. Ampio, rotondo e con una trama tannica densa e setosa. Lungo e persistente il finale.