FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2021



Formati

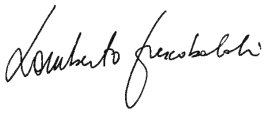
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3lt.), Imperiale (6lt.), Balthazar (12 lt), Melchior (18lt).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2021

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 Castiglioni gli ultimi mesi del 2020 ed i primi mesi del 2021 hanno fatto registrare una pluviometria abbondante che ha dotato i vigneti di un ottimo approvvigionamento idrico di partenza. I primi germogli sono apparsi in aprile con un leggero ritardo rispetto all'annata precedente, per via del brusco calo delle temperature durante la seconda metà del mese. Con il ritorno del caldo in maggio, la vite ha potuto svilupparsi con un buon vigore. La fioritura, avvenuta tra il 20 ed il 25 maggio ha beneficiato di un clima secco e lievemente ventilato che ha portato ad un'ottima allegagione dei frutti. Durante i primi giorni di agosto si sono osservati segnali di inizio invaiatura nelle zone più calde della Toscana. Il mese di settembre ci ha regalato condizioni meteorologiche ideali per la maturazione grazie ad importanti escursioni termiche, giornate soleggiate e notti fresche e asciutte. A Castiglioni la sanità delle uve è stata impeccabile proprio grazie alle perfette condizioni climatiche del mese. La perfetta sanità delle uve, aiutata da un clima particolarmente asciutto, ci ha permesso di allungare i tempi di maturazione e scegliere il momento ideale per la raccolta di ogni singola parcella, presupposto fondamentale per un'ottima annata.

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 2021è caratterizzato da un bellissimo colore rosso rubino molto intenso ed impenetrabile con lievi sfumature porpora. Al naso esordisce con un caleidoscopio di sensazioni fruttate, un susseguirsi di differenti frutti di bosco: mirtillo, lampone, ribes nero e mora di rovo. A seguire ciliegia e prugna nera. Poi ancora cacao amaro e burro di cacao, chicco di caffè arabica torrefatto, leggere note e di cannella e di chiodo di garofano, gelsomino e nocciola tostata. Al gusto è ricco, persistente, rotondo, morbido e vellutato, la rispondenza gusto olfattiva è totale, con una nota più marcata di cioccolato fondente affiancata dalla freschezza del lampone. Al palato è ampio, rotondo e con una trama tannica fitta e vellutata. Lunghissimo e variegato il finale.