

Giramonte 2022



Formati

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

Giramonte 2022

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 Castigioni l'andamento climatico di questa annata è stato caratterizzato - alla fine del mese di maggio - da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: in questo periodo sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. Non a caso l'estate 2022 verrà ricordata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Nella prima parte del periodo estivo, le piante hanno visto un'accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegagione delle infiorescenze, offrendo così un'ottima omogeneità nei vigneti. A luglio invece le viti si sono adattate all'ambiente esterno, rallentando il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva. La provvidenziale pioggia di metà agosto ha permesso infine di ottenere uve sane ed equilibrate.

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 2022 è caratterizzato da un bellissimo colore rosso rubino intenso ed impenetrabile. Il bouquet estremamente complesso spazia da sentori quali la mora, il mirtillo, la prugna e il lampone, per poi approdare tra le note speziate di pepe, anice stellato e bacche di ginepro. La componente terziaria è ben evidente con rimando alla polvere di cacao, al chicco di caffè e alla nocciola. La bocca è possente e vigorosa, con una trama tannica meravigliosamente elegante. Il finale è lungo ed equilibrato, con note di tostatura e torrefazione che creano un retrogusto armonico e persistente.