FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2023



Formati

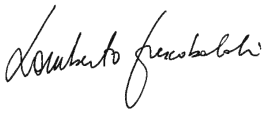
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3lt.), Imperiale (6lt.), Melchior (18lt)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2023

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 l'annata 2023 è stata inaugurata da un promettente germogliamento cominciato all'inizio del mese di aprile. Le giornate primaverili sono state fresche e ricche di piogge ed hanno aiutato uno sviluppo rigoglioso dei germogli e successivamente dei grappoli. Durante il periodo estivo le temperature si sono fatte più calde ed hanno permesso una bella invaiatura ed una buona concentrazione delle sostanze nutritive nei grappoli. L'assenza di piogge durante il periodo di vendemmia ha condotto ad una raccolta con uve sane ed un ottimo grado di maturazione.

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 2023 presenta un bellissimo colore rosso rubino deciso e profondo, con sfumature porpora. Il bouquet è estremamente complesso con un frutto avvolgente che ricorda frutti a bacca rossa e nera succosi e maturi e la prugna. Questi lasciano poi il passo a note di spezie dolci e ad uno splendido terziario che ricorda la torrefazione, la polvere di cacao e la nocciola tostata. Al palato è ampio, rotondo e con una trama tannica densa e setosa. Estremamente lungo e persistente il finale.