

Giramonte 2006



2006

*Nelle Tenute Frescobaldi
ci sono colli che da sempre sono coltivati
a vigneto, a testimonianza della passione
e dell'impegno viticolo di molte
generazioni della nostra famiglia.
Luoghi di particolare bellezza e unicità, che
spesso portano nomi di illustri antenati. A*

GIRAMONTE

*appassionato agronomo, vissuto nel
quattordicesimo secolo, abbiamo dedicato questo
insolito vino. È prodotto da uve Merlot e
Sangiovese vinificate con sapienza e cure attente,
coltivate su suolo franco argilloso, assai calcareo con
4.500 piante per ettaro. Le uve sono vinificate e
macerate in piccoli tini da 50 attoltri per circa 20
giorni. Successivamente il vino si affina per 15 mesi
in legno nuovo. Giramonte riposa per alcuni mesi
in bottiglia.*

Marchesi di Frescobaldi

Giramonte 2006

Toscana IGT

11世紀からすでに一族の所有であったカステリオーニ地区は、フレスコバルディのワイン造りの起源となった中心地であり、西暦1300年からその歴史は続きます。エステートは、永遠の都ローマとトスカーナ北部を結ぶために古代ローマの人々により敷設されたカステリオーニ街道沿いに広がります。当時からこの地区は農業生産性が高く、交通の中心として盛え、古代ローマ時代の高級別荘地として親しまれていました。王冠と盾、三つの塔が描かれたフレスコバルディ家の家紋は、このカステリオーニのエステートで始まった700年にもおよぶワイン造りの歴史を象徴するものでもあります。



気候動向

賞品・表彰

Wine Spectator: 97 points
Luca Maroni: 96 points
AIS Duemilavini: 4 grappoli
Falstaff: 90 points
I vini di Veronelli: 90 points
Wine Access: 95 Points
Wine Spectator: 97 Points