

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Giramonte 2000



Formati

0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 18 l

# Giramonte 2000

Toscana IGT

Dalla Tenuta di Castiglioni, la più antica della famiglia Frescobaldi, nasce nel 1999 il Cru più raro ed esclusivo. Le caratteristiche dei suoli, il microclima ideale e la severa selezione assicurano la straordinaria continuità qualitativa di ogni vendemmia. Ne scaturisce un vino di grande intensità, ricco, setoso e di lunghissima persistenza.



## Andamento climatico

Il 25 settembre è iniziata la raccolta delle uve del vigneto Giramonte. Le uve, di ottima qualità, hanno avuto una maturazione leggermente anticipata rispetto alla media (di 7/10 giorni). Gli acini raccolti in ottime condizioni, sono ricchi di zuccheri e polifenoli, grazie all'andamento climatico che ha visto una primavera a tratti piovosa e poi soleggiata e un inizio di estate temperato con alcune precipitazioni sparse che hanno scongiurato la siccità e lo stress idrico delle piante. Infine, il caldo della seconda metà di agosto ha favorito la concentrazione zuccherina. Per questo il Sangiovese appare intenso e fruttato, ricco di antociani e tannini con gradazioni alcoliche elevate ed acidità bassa. Per il Merlot si è trattato di un'annata molto precoce, sono state raccolte uve molto mature e con ottimi sentori di frutta.

## Note tecniche

**Provenienza:** Tenuta di Castiglioni, Comune di Montespertoli

**Altimetria:** 250 m

**Superficie:** 6,5 Ha

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Tipologia Suolo:** 1)terreni argillosi ricchi di calcio di calcio e di elementi minerali, PH alcalino 2)terreni sabbiosi – con evidenti ciottoli fluviali. Ben drenanti, PH neutro

**Densità Impianti:** 5.500 piante/Ha

**Allevamento:** Cordone Speronato

**Età vigneto:** Impiantato nel '93

**Varietà:** 75% Merlot, 25% Sangiovese

**Grado Alcolico:** 13,50%

**Tempo Macerazione:** Merlot 18 giorni, Sangiovese 20 giorni

**Fermentazione Malolattica:** Svolta in barriques subito dopo la fermentazione alcolica

**Contenitori Maturazione:** Barriques

**Tempo Maturazione:** 15 mesi in barriques nuove

# Note degustative

Colore porpora nitido e concentrato, di un'eccellente limpidezza. Note speziate al naso, che ricordano il pepe e la cannella per chiudere con frutti di bosco maturi come ribes e lampone. Denso al palato, dove tannini ed alcol si fondono perfettamente. Prolungata persistenza gustativa.

**Abbinamento:** Carni arrosto, ma anche filetto di manzo saltato in padella. Bene con i formaggi lievi di gusto o con saporite carni alla griglia.

# Premi e Riconoscimenti

Gambero Rosso: Tre Bicchieri