



GIRAMONTE 2014

Denominazione Toscana IGT

Descrizione Dalla Tenuta 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 2014 è stato un anno complesso, caratterizzato da forti incertezze meteo, tuttavia la semina di sovesci specifici, la lavorazione dei suoli per facilitare l'elaborazione della sostanza organica, il diradamento dei germogli, le sfogliature tardive e frequenti hanno permesso alle uve di raggiungere una maturazione ottimale. I terreni di Castiglioni con il loro particolare "terroir" che li caratterizza, hanno firmato un'altra bellissima vendemmia

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Tenuta Castiglioni, Comune di Montespertoli

Altimetria 250 m

Superficie 6,5 Ha

Esposizione Sud-Ovest

Tipologia suolo 1)terreni argillosi ricchi 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 Vigneti oltre 25 anni

NOTE TECNICHE

Varietà Merlot e piccole parti di Sangiovese

Grado Alcolico 14,5%

Tempo di Macerazione Merlot 25 giorni, Sangiovese 21 giorni

Fermentazione Malolattica Svolta in barriques subito dopo la fermentazione alcolica

Contenitori di affinamento Barriques

Tempo di affinamento 16 mesi in barriques nuove e 6 mesi in bottiglia

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

Note Organolettiche Il colore è rosso rubino con lievi sfumature porpora. Il bouquet è complesso e combina note fruttate di ribes nero e lampone a sentori delicati di cannella e vaniglia dolce. Dopo agitazione nel bicchiere si insinuano sfumature speziate di pepe verde, bacche di ginepro ed anice stellato. Al palato, appare morbido e sapido con una vena acida fresca che si fonde a dei tannini setosi e avvolgenti. Il finale di bocca persistente ed armonico è il frutto del grande equilibrio tra morbidezza e freschezza.

Abbinamento Filetto di manzo saltato in padella, carni arrosto o alla griglia. Ottimo anche con formaggi lievi di gusto.

PREMI E RICONOSCIMENTI

JamesSuckling.Com 93 Punti - 2018

Wine Spectator 92 Punti - 2018