FRESCOBALDI
TOSCANA

# Giramonte 2009

Formati

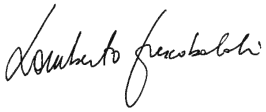
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*, 6 *л*, 18 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Giramonte 2009

Тоскана IGT

В 1999 году поместье Кастильони, старейшее из владений семьи Фрескобальди, представило редкое эксклюзивное крю Giramonte. Качество его почв, идеальный микроклимат и тщательный отбор винограда год за годом обеспечивают редкое постоянство качества. В результате получилось вино невероятно богатое, насыщенное, гладко-шелковистое, практически до бесконечности развивающееся в бокале.



## Климатическая тенденция

Виноград урожая 2009 года отличался превосходным качеством. Весной, как и в предыдущие годы, шли обильные ливни, что явилось серьёзным испытанием для персонала, работающего на винограднике, который старался обеспечить лозам условия для нормального роста и одновременно вести борьбу с вредителями, однако благодаря дождям сформировался достаточный запас подпочвенной влаги. В июне и июле, напротив, выпало немного осадков, что позволило восполнить замедление вегетативного цикла и ускорило созревание винограда. Лозы смогли проявить свои лучшие свойства, а плоды созрели несколько раньше по сравнению с предыдущими годами. Прохладные ночи и тёплые солнечные дни в сентябре создали прекрасные условия для того, чтобы этот капризный сорт винограда достиг идеальной зрелости и дал вина великолепного качества. При таких благоприятных погодных условиях на винодельню поступил виноград с оптимальным уровнем зрелости, хорошей кислотностью и сложным ароматическим букетом.

## Характеристики территории

Происхождение: Тенута ди Кастильони, коммуна Монтеспертоли
Альтиметрия: 250 м (820 футов)
Поверхность: 6,5 га (16 акров)
Контакт: юго-запад
Тип почвы: 1) Глинистые, богатые кальцием и мин. 2) Песчаные с обилием речной гальки, хорошим дренажем, PH нейтральный
Плотность растений: 5500 лоз/га
Разведение: кордоне сперонато
Возраст виноградника: Был высажен в 1993 году
Сорт Вино: 88% мерло, 12% санджовезе
Алкогольная степень: 14,5Об
Время мацерации: мерло – 25 дней, санджовезе – 21 день
Яблочно-молочное брожение: в барриках непосредственно после спиртового брожения
Ёмкости для выдержки: в барриках
Длительность выдержки: 16 месяцев в новых барриках и 6 месяцев в бутылках

# Технические примечания

У Giramonte 2009 красивый насыщенный и густой красный цвет с пурпурными отблесками. В букете слышны фруктовые тона черники, вишни, пряные нотки аниса и чёрного перца. Угадываются тона подлеска – грибов и трюфеля, а также ароматы какао-бобов и кокосового ореха. Отчётливо слышны кофейные ноты и свежие нотки сладкой мяты. Вкус очень тёплый, гладкий, насыщенный, с приятными элегантными танинами, гармонично вплетёнными в тело вина. Мощное длительное послевкусие наполнено тонами спелых фруктов. Ноты в аромате и вкусе совпадают. Это страстное вино, ясное и чистое в финале.

Сопряжение: Вино идеально сопровождает любое жаркое, мясо на гриле и барбекю, тушёную говядину, однако попробуйте его также с нежными сырами.

# Призы и награды

JamesSuckling.Com: 95 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points
Falstaff: 93 Points