FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2011



Formati

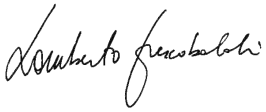
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2011

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

Различные погодные условия в августе в значительной степени повлияли на характеристики урожая винограда. Природа оставила особый отпечаток. Первая половина августа характеризовалась солнечной погодой. Максимальная температура воздуха ни разу не превысила 30 oC днем, а ночи были очень холодными. Однако во второй половине августа погода была ослепительно солнечной и теплой. Ягоды винограда полностью сформировались и созрели. Сбор урожая начался 16 августа и завершился 5 октября.

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: мерло, 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

Цвет вина — насыщенный рубиновый с едва различимыми багрянистыми отблесками. Запах напитка сразу удивляет своей интенсивностью и богатым ароматом. Чарующие ноты черники, кислой вишни и дикорастущей ежевики сливаются с ароматическими оттенками жареных лесных орехов, какао-порошка и эспрессо. Это вино с насыщенным вкусом, бархатистой текстурой и изящными вкраплениями танинов. Оно обладает по-настоящему утонченной структурой. Длительное и удивительно плавное послевкусие дополняется пикантными нотами подрумяненных гренок и кофейных зерен, обжаренных для эспрессо.

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: 93 Points