FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2012



Formati

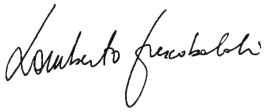
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2012

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

2012 год характеризовался повышенными температурами в летний период и низкими осадками. Засушливые погодные условия способствовали гармоничному развитию Санджовезе и Мерло. Сбор урожая продолжался несколько дней, и все грозди до последней находились в превосходном санитарном состоянии. На основании климатических данных за этот период были зарегистрированы более теплые температуры по сравнению со средними значениями. Несмотря на отсутствие обильных осадков, глинистые почвы были в состоянии удерживать влагу, способствуя постепенному наливу и созреванию гроздей.

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 минеральными элементами. 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%
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

Вино яркого и насыщенного рубинового цвета с легким фиолетовым оттенком. В богатом букете сочетаются выраженные фруктовые тона черешни и черники с отдельными пряными тонами черного перца и аниса. Интригующие оттенки жареного лесного ореха и кофе придают этому вину уникальную полноту вкуса. Мягкое, объемное и привлекательное, оно в полной мере раскрывается во рту благодаря плотной таниновой структуре. Послевкусие чистое и ярко выраженное.

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
Falstaff: 93 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points