

  
FRESCOBALDI  
TOSCANA

## Giramonte 2012



Formati

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

## Giramonte 2012

Тоскана IGT

В 1999 году поместье Кастильони, старейшее из владений семьи Фрескоальди, представило редкое эксклюзивное крыю 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