


FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2013



Formati

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

Giramonte 2013

Тоскана IGT

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

2013 год запомнился обильными весенними дождями, которые обеспечили почвы водой на несколько месяцев вперед. Лето в Castiglioni (Кастильони) по-настоящему началось на третьей неделе июня, когда температура днём стала превышать 30 градусов. Большая разница между дневными и ночными температурами, которая наблюдалась и в июле, благоприятствовала активному росту лозы, необходимому для его вызревания и концентрации полифенолов в виноградной коже. В середине августа погода также способствовала скорейшему наливаю винограда. К сентябрю он оказался в отличном состоянии, что обещало превосходный урожай и удачный для виноделия год.

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: более 25 лет

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 прозрачного, очень насыщенного сверкающего рубинового цвета. Букет сложный, очаровывающий нотками черники и спелой ежевики, которые, однако, не затмевают ароматы тимьяна, кофе и тёмного шоколада. Вкус бодрящий, яркий, насыщенный бархатистыми таннинами. Финал украшают ароматы обжаренных лесных орехов и кофе, оставляя долгое приятное ощущение.

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: 94 Points