

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Giramonte 2013



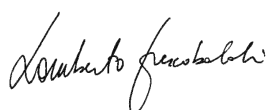
Formati

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 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

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