FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2014



Formati

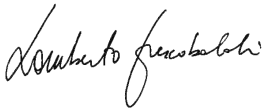
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2014

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

2014 год был сложным, отмеченным очень непредсказуемой погодой. Тогда же высаживались новые саженцы лозы, проводилась обработка земли, чтобы помочь ей вырабатывать гумус, и обломка побегов. Густая, но поздно раскрывшаяся листва позволила винограду выспеть полностью. Земли поместья Кастильони с их особенным терруаром дали ещё один замечательный урожай.

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: 14.5%
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

Красно-рубинового цвета, с лёгкими пурпурными отблесками. Букет сложный, сочетающий в себе ягодные ноты чёрной смородины и малины с нежными нотками корицы и ванили. Если повращать бокал с вином, начинают проявляться также деликатные пряные оттенки зелёного перца, бадьяна и ягод можжевельника. Вкус мягкий и насыщенный, с освежающей кислинкой, которая уступает место бархатным обволакивающим таннинам. Финал продолжительный и гармоничный - это результат прекрасного баланса мягкости и свежести.

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
Wine Spectator: 92 Points
Wine Enthusiast: 92 Points