FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2015



Formati

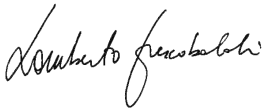
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2015

Тоскана IGT

Мне нравится думать о том, что много тысяч лет назад здесь было морское дно. А потом на этих землях, песчаных и глинистых, 700 лет назад мои предки впервые посадили побеги лозы, и так началась наша история в качестве виноделов. Сегодня здесь рождается «Джирамонте» - современное крю, которое, однако, с уважением сохраняет в себе историю и особенности этого края.



Климатическая тенденция

2015 год был по-настоящему благоприятным для виноделия: хорошая погода способствовала прекрасному созреванию как Мерло, так и Санджовезе. Как температура воздуха, так и равномерное выпадение осадков в течение года способствовали тому, что отличительный аромат обоих сортов винограда был максимально выражен. Зимние осадки создали хороший запас воды в почве, так пригодившийся лозе тёплой весной и жарким летом. Почки начали распускаться на первой неделе апреля. Лето началось с 30-градусной жары с самых первых дней июня. Сухая погода этого периода помогала превосходному росту листьев, а затем своевременному цветению лозы. Зной августовских дней, сменявшийся иногда редкими дождями, помог винограду созреть в полной мере и способствовал концентрации в нём сахаров и фенольных компонентов.Типичные глинистые почвы смогли удержать в себе зимнюю влагу, отдавая её лозе в нужный момент, чтобы наполнить её свежестью и силой.

Винификация и выдержка

Виноград Мерло и Санджовезе собирали вручную, между второй половиной сентября (Мерло) и началом октября (Санджовезе), в ящики весом не более 15 кг. Алкогольная ферментация прошла в ёмкостях из нержавеющей стали inox с температурным контролем. Всплывшую «шапку» из виноградной мезги размешивали, в основном, на первом этапе брожения. Ферментация длилась около двух недель.Малолактическая (молочно-кислотная) ферментация прошла в барриках из французского дуба. Затем вино выдерживалось там же в течение 16 месяцев и ещё 6 месяцев в бутылках, и только после этого поступило в продажу.

Технические примечания

Вино непрозрачное, глубокого рубинового цвета с явными пурпурными оттенками. Букет, в равной степени сложный и насыщенный, сочетает в себе ноты спелых ягод и сладких специй, к которым примешиваются лёгкие оттенки обжаренных орехов и кофейных зёрен. Ежевика и черника уступают место корице, ванили и чёрному перцу. В конце проявляются ноты обжаренных лесных орехов, какао-бобов и кофе в зёрнах. Вкус «Джиромонте» широкий, округлый, насыщенный плотными и изысканными таннинами, обволакивающими и мягкими. Послевкусие долгое и гармоничное.винодел

Призы и награды

Falstaff: 95 Points