FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2016



Formati

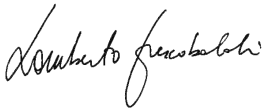
Бордосская бутылка (0,75), Магнум (1,5 *л*), Двойной Магнум (3 *л*), Империал (6 *л*), Мельхиор (18 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2016

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

Из-за мягкой и бедной осадками зимы 2016 года винодельческий год начался на неделю раньше предыдущего. Начало весны было свежим и влажным, что позволили создать запасы воды в почве, необходимые для растений. В июне, одновременно с началом цветения лозы, поднялась температура воздуха. За этим последовал долгий период сухой и жаркой погоды, который продлился до самого начала сбора урожая. Исключение составили несколько дней в начале августа, когда пролившиеся дожди помогли растениям избежать обезвоживания. Погода во время сбора урожая была особенно благоприятной. Она была не только сухой, но и тёплой настолько, чтобы создать идеальные условия для концентрации очень большого количества полифенолов в винограде.

Винификация и выдержка

Виноград сортов Мерло и Санджовезе собирали вручную, в конце сентября (Мерло) и начале октября (Санджовезе). Алкогольная ферментация прошла в ёмкостях из нержавеющей стали inox с температурным контролем при лёгком ремонтаже в первые несколько дней. Малолактическая ферментация проходила уже в барриках из французского дуба, где затем вино оставалось 16 месяцев. Последовавшая выдержка в бутылках в течение 6 месяцев придала вину замечательные органолептические свойства. Это продукт прекрасного винодельческого года.

Технические примечания

Вино “Giramonte 2016” необыкновенно изысканно и гармонично. Обладая очень насыщенным красно-рубиновым цветом, оно в то же время прозрачно. Его сложный букет постепенно раскрывается разными гармоничными ароматами. Первичные фруктовые ароматы — ежевики, черники, сливы — дополняются нотами средиземноморских трав и нежными пряными нотами. Со временем проявляются третичные ноты: обжаренных кофейных зёрен, какао в порошке, фундука.Танниновая структура невероятно нежная, изысканная и шелковистая. Её прекрасно уравновешивает свежесть вина. Финал длительный и гармоничный. Дегустация завершается тонким фруктовым послевкусием.В виду своей чувственной сложности и свежести, “Giramonte 2016” имеет перспективу стать чудесным выдержанным вином.винодел

Призы и награды

James Suckling: 98 Points
Falstaff: 95 Points
Wine Spectator: 93 Points
Wine Advocate: 95 Points
Wine Enthusiast: 92 Points
Veronelli: Tre Stelle