FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2017



Formati

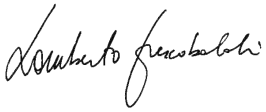
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum (3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l). 18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2017

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

На холмах Кастильони почки на лозе начали раскрываться в первые дни апреля, после сухой и довольно мягкой зимы. В марте и апреле несколько раз шли дожди, что позволило пополнить необходимые для молодой лозы запасы воды. Период цветения и остальная часть лета оказались засушливыми и жаркими, что создало прекрасные условия для роста и созревания здорового винограда. Типичные глинистые почвы Кастильони, благодаря своей способности задерживать влагу, сыграли важную роль в том, чтобы уберечь лозу от засухи того лета, а также помогли винограду накопить много сахаров и полифенолов.

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

Джирамонте 2017 - вино чудесного рубинового цвета, насыщенного и глубокого. Букет невероятно сложен, с настойчивым и обволакивающим ароматом спелых фруктов. Затем проявляются вторичные ноты лакрицы, ванили и бадьяна. Наконец, соблазнительно проступают нотки обжарки и лёгкие дымные оттенки. Вино сразу обволакивает и дарит ощущение бархатистой мягкости. Вкус тёплый и округлый с настойчивыми фруктовыми, как в аромате, нотами и нежно-пряным финалом, свежим и изысканным. Таниновая структура нежная и плотная.

Призы и награды

James Suckling: 95 Points