FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2019

Formati

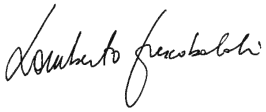
Бордосская бутылка (0,75), Магнум (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2019

Тоскана IGT

Мне нравится представлять, как эти земли тысячи лет назад были морским дном. Потом на этих песчаных и глинистых землях 700 лет назад мои предки посадили свои первые виноградники, и началась наша история виноделов. Сегодня здесь рождается “Джирамонте” - вино современное, но точно отражающее нашу историю и характеристики этой территории.



Климатическая тенденция

После холодной зимы со скудными осадками почки на лозе распустились на первой неделе апреля. Более холодная, чем обычно, погода весной замедлила раскрытие листьев и все последующие фенологические фазы. Созревание винограда началось позднее, чем в прошлые годы, и прошло в отличных условиях при хорошей разнице между дневной и ночной температурой, что помогло винограду медленно образовать сахара и полифенольные компоненты в течение осени.

Винификация и выдержка

Виноградник расположен на высоте 200 метров над уровнем моря на глинистых почвах на склоне холма, обращённом на юго-запад. Виноград Мерло и Санджовезе собирали вручную. Алкогольная ферментация прошла естественным образом в ёмкостях из нержавеющей стали с температурным контролем. Сусло аккуратно помешивали, в основном, в первые дни брожения. Малолактическая ферментация прошла в новых бочонках из французского дуба, где затем вино оставили выдерживаться на несколько месяцев. Завершающий этап выдержки в бутылках подарил нам вино “Джирамонте” высочайшего качества — продукт этого прекрасного винодельческого года.

Технические примечания

“Джирамонте 2019” - вино прекрасного рубинового цвета, глубокого и непрозрачного. Букет очень сложный: от нот черники и ежевики, сливы и вишни до третичных нот обжаренных зёрен кофе и аромата какао-порошка. В букете присутствуют также сладкие пряные ноты ванили и корицы с лёгким оттенком бадьяна. Вкус насыщенный и устойчивый, с плотной таниновой текстурой. Невероятно длительное послевкусие.