FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2019



Formati

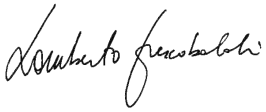
Бордосская бутылка (0,75), Магнум (1,5 л)

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 танниновой текстурой. Невероятно длительное послевкусие.