FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2020



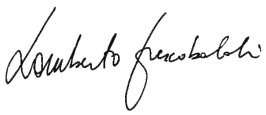
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2020

Тоскана IGT

Мне нравится представлять, как тысячелетия назад эта земля была морским дном. Затем на этих песчаных и глинистых почвах 700 лет назад мои предки впервые высадили лозу, и тогда началась наша история в качестве виноградарей. Сегодня здесь рождается Giramonte - современное вино, созданное с уважением к истории и уникальным характеристикам этой земли.



Климатическая тенденция

После мягкой зимы почки на лозе в поместье Кастильони начали распускаться в первых числах апреля, на несколько дней раньше нормы. Апрель в целом был безоблачным и прохладным. Цветение прошло на второй неделе мая, в этот период небо также было ясным и почти безветренным, что способствовало прекрасной завязи ягод. С апреля по август прошло несколько умеренных дождей, немного более обильными они были в июне. В период активного роста винограда запас воды всегда соответствовал потребностям лозы (не было ни чрезмерной сухости, ни избытка влаги). Виноград начал набирать цвет на последней неделе августа, а затем равномерно созревал в течение всего сентября. Гроздья были очень плотными и насыщенными прекрасным ароматом.

Винификация и выдержка

Виноградник расположен на юго-западной стороне холма на высоте 200 метров над уровнем моря на глинистой почве. Виноград Мерло и Санджовезе собирали вручную. Алкогольная ферментация прошла естественным образом в ёмкостях из нержавеющей стали при установленной температуре и при лёгком помешивании, особенно вначале. Малолактическая ферментация прошла в барриках из французского дуба; там же вино оставили выдерживаться несколько месяцев. Заключительный период выдержки в бутылках подарил нам Giramonte высокого качества с превосходными органолептическими свойствами - продукт прекрасного винодельческого года.

Технические примечания

Giramonte 2020 - непрозрачное вино чудесного насыщенного рубинового цвета с лёгкими пурпурными отблесками. Сложный букет дарит фруктовые ноты - от ежевики до черники, вишни и сливы. Ноты обжарки прекрасно вписываются в букет и дарят оттенки обжаренных кофейных зёрен, какао-бобов и фундука. Вкус богатый, округлый с плотными и шелковистыми таннинами. Долгое и устойчивое послевкусие.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013