FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2021



Formati

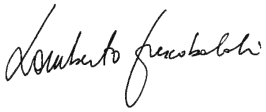
Бордосская бутылка (0,75), Магнум (1,5 *л*), “Имперская” (6 *л*), 12 *л*, “Мельхиор” (18 *л*).

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2021

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

Последние месяцы 2020 года и начало 2021-го в поместье Кастильони оказались весьма дождливыми, что способствовало накоплению влаги в почве для лозы. Первые почки на растениях начали раскрываться в апреле, с небольшим запозданием по сравнению с предыдущим годом – по причине резкого понижения температуры во второй половине месяца. С возвращением тепла в мае лоза начала развиваться как следует. Цветение прошло с 20-го по 25-е мая при сухой погоде и лёгком ветре, благодаря чему виноград отлично завязался. Уже в начале августа стали заметны первые признаки фазы созревания винограда в самых жарких местах Тосканы. Сентябрь подарил идеальную погоду для созревания ягод: значительную разницу дневной и ночной температуры, солнечные дни и прохладные сухие ночи. В Кастильони здоровье винограда было безупречным именно благодаря климатическим условиям. Это обстоятельство позволило нам продлить период созревания винограда и начать сбор урожая в идеальное время для каждого участка виноградника, что всегда является основой прекрасного для виноделия года.

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 2021” - вино прекрасного рубинового цвета, глубокого и непрозрачного с лёгкими пурпурными отблесками. Букет источает целый калейдоскоп фруктовых ароматов, сменяющих друг друга: черника, малина, чёрная смородина и ежевика. За ними следуют ноты черники и тёмной сливы. Затем проявляются ноты горького какао, какао-масла, обжаренных зёрен кофе арабика, лёгкие ноты корицы и гвоздики, жасмина и обжаренных лесных орехов. Вкус вина богатый, устойчивый, округлый, мягкий и бархатистый. Полное совпадение вкуса и аромата, с ярко выделяющейся нотой горького шоколада, освежённой малиновой ноткой. Вино полнотелое, с плотной и шелковистой танниновой текстурой. Очень долгий и богатый финал.