

Giramonte 2022



Formati

Бордоская бутылка (0,75), Магнум (1,5 л), "Имперская" (6 л), 12 л, "Мельхиор" (18 л).

Giramonte 2022

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

В поместье Кастильони погодные условия этого года были такими: в конце мая 2022 года прошло очень раннее цветение винограда – в том месяце температура была уже летней. Неслучайно лето, последовавшее за ним, запомнилось как одно из самых долгих за последние годы. В июне лоза значительно разрослась, а плоды завязались быстро и равномерно. В июле растения адаптировались к внешним условиям и замедлили рост, чтобы защититься от зноя. Благодатный дождь в середине августа помог получить чистый и ароматный виноград.

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

Giramonte 2022 — вино прекрасного рубинового цвета, глубокого и непрозрачного. Букет очень сложный, он включает в себя множество нот — от ежевики, черники, сливы и малины до пряных нот перца, бадьяна и можжевеловых ягод. Третичные ноты тоже хорошо заметны. Они представлены ароматом какао-порошка, кофейных зёрен и лесного ореха. Вкус мощный, с чудесной изысканной танниновой текстурой. Финал долгий и гармоничный, с лёгкой ноткой обжарки, которая помогает создать долгое уравновешенное послевкусие.