FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2022



Formati

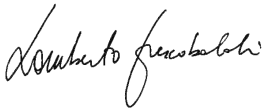
Бордосская бутылка (0,75), Магнум (1,5 *л*), “Имперская” (6 *л*), 12 *л*, “Мельхиор” (18 *л*).

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 таниновой текстурой. Финал долгий и гармоничный, с лёгкой ноткой обжарки, которая помогает создать долгое уравновешенное послевкусие.