

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Giramonte 2021



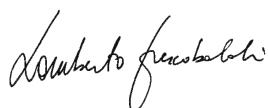
Formati

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

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.