

Джирамонте IGT

Giramonte IGT


FRESCOBALDI
TOSCANA

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Тоскана
Винарна	Фрескобалди

Технически данни

Сортов състав	Мерло и Сангювезе
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Лозето е разположено на 200 метра надморска височина, върху глинести почви, с югозападно изложение. Алкохолната ферментация протича спонтанно в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура, с внимателно изпомпване и потапяне на шапката, особено в първите дни. Малолактичната ферментация протича в нови барици от френски дъб, където виното отлежава през следващите месеци.

Отлежаване

Няколко месеца в нови барици от френски дъб, последвани от няколко месеца в бутилка.

Описание

Накратко

„Обичам факта, че преди хилядолетия тази земя е била част от морето. След това, преди 700 години, моите предци засадили тези пясъчни, богати на глина тероари с първите лози, като по този начин сложили началото на нашата история като лозари. Днес тук се произвежда Джирамонте – вино с модерен характер, който е верен на историята и природата на тази земя.“ ~ Ламберто Фрескобалди

Дегустационни бележки

Прекрасен непрогледен и наситен рубиненочервен цвят. Комплексен нос с нотки на боровинки, зрели къпини, слива и черна череша, които оставят достатъчно място за интригуващи третични аромати - какао и печено кафе. Букетът се характеризира със сладка пикантност, с нотки на индийско орехче, препечен лешник и кафе. В устата виното е мощно, с плътна и копринени танини.

Съчетание с храна

Отлично самостоятелно или със стек, дивеч и зрели сирена.

Бележки

