

Giramonte, Toscana IGT

Frescobaldi – Tenuta Castiglioni, Toskana



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Merlot, Sangiovese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	würzig, fruchtbetont, gut ausbalanciert
Alkohol:	14,5 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Hasen- oder Wildschweinbraten, kräftigen Käsesorten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 76

Charakteristika

Klares Purpur; in der Nase intensiv und komplex, mit einem Duft nach roten Früchten, Aromen von Himbeere und Sauerkirsche werden ergänzt von Brombeere und Pflaume, gefolgt von würzigen Noten von Kakao, Vanille und Kaffee. Am Gaumen weich und gefällig mit feinen, eleganten, gut eingebundenen Tanninen.

Klima/Terroir

Die Weinberge der Toskana erstrecken sich von den Bergen der Apenninen bis zur Tyrrhenischen Küste auf einer Höhe zwischen 100 und 500 Metern. Die Weinlandschaft wechselt sich mit Olivenhainen und umfangreichen Wäldern ab. Mit trockenen, heißen Sommern und regenreichen, milden Wintern ist das Klima mediterran geprägt.

Ausbau

Er reift 16 Monate in Eichenfässern und anschließend noch 6 Monate auf der Flasche, wodurch er seine volle Komplexität und Harmonie entfalten kann.

Das Weingut

Seit 700 Jahren verkörpert die Familie Frescobaldi die Toskana in deren innerstem Wesen, erzählt deren Geschichte, offenbart deren Kunst und Jahrtausende alte Kultur. Bereits in der Renaissance wurden ihre Weine an vielen europäischen Höfen getrunken, wie im englischen Königshaus von Heinrich VIII und am Hofe des Papstes. Ihre bedeutende Stellung unter den bekanntesten Weinerzeugern auf europäischem Niveau verdankt die Familie Frescobaldi dem hohen Ansehen ihrer Weine und ihrem jahrelangen Bemühen um die Bewahrung und Aufwertung des Potentials, das in der toskanischen Landschaft steckt. Die Kombination von Terroir und Innovationsgeist bilden die Basis für die Philosophie des Unternehmens.

