FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2014



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2014

Chianti DOCG

Dank des optimalen Mikroklimas dieser Zone spiegeln sich im Chianti Castiglioni die Charakteristika seines Terroirs. Er ist ein weicher, angenehm fruchtiger Wein von einer starken, klar umrissenen Persönlichkeit.

Klimaverlauf

Trotz eines untypischen, sehr regenreichen Sommers gelang es unseren Weinbauern bis zur Lese gesunde und reife Trauben zu erhalten, die reich an Aromen und Farbstoffen waren. Entscheidend für die Entwicklung waren der optimale Fruchtansatz und der lange Herbst mit seinen sonnigen, warmen Tagen und frischen Nächten, die für eine gute Aromenbildung sorgten.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Das Chiantigebiet
Exposition: Unterschiedlich
Typologie des Erdbodens: Lehmig, mittleres Gemisch.
Dichte der Anlage: Von 2.800 bis 5.500 Weinreben/Ha
Aufzucht: Abläufer-Kette und guyot
Weinsorte: Sangiovese, Merlot
Alkoholischer Grad: 13%
Mazerationszeit: 11 Tage
Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen durchgeführt
Ausbau: Stahl - 6 Monate mit Mikro-Sauerstoffanreicherung

Technische Anmerkungen

Castiglioni Chianti 2014 leuchtet in einem kräftigen, sauberen Rot mit violetten Reflexen. Die Nase vernimmt fruchtige Noten von Erdbeere und Himbeere, die sich harmonisch mit dem Duft von Rosen und Mandelkonfekt verweben. Im Mund offenbart er sich ausgewogen und weinig. Der Abgang ist nachhaltig und balanciert.

Kombination: Dieser Wein passt zu schmackhaften Nudelgerichten wie Pappardelle mit Fleischsoße, aber auch zu Brathähnchen, geschnetzeltem Rindfleisch mit Gemüse und mittelreifem Käse.

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 88 Punkte
Mundus Vini: Gold