FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2015



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2015

Chianti DOCG

Im Chianti Castiglioni spiegeln sich die Merkmale seines Terroirs wieder, nicht zuletzt dank der günstigen Beschaffenheit von Boden und Klima. Der Wein ist weich, angenehm fruchtig mit einem starken, ausgeprägten Charakter.

Klimaverlauf

Das Jahr 2015 wird aufgrund des hervorragenden Gesundheitszustandes der Trauben und deren perfekten Ausreifung in Erinnerung bleiben - zwei herausragende Merkmale einer besonders geglückten Lese. Am dritten April begann der Austrieb, begünstigt durch die warmen Nachmittage im Frühjahr und den ausreichenden, über den Winter angesammelten Wasservorrat. Die eher trockenen Monate Mai und Juni erlaubten es den jungen Trieben ohne Gefahr von Krankheiten zu gedeihen. Die heißen Tage im August und September bewirkten eine gute Reifung und sorgten für eine schrittweise Konzentration an Zucker und Polyphenolen in den Früchten.

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 2015 präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot mit violetten Reflexen. In die Nase steigen Düfte von Kirsche, Erdbeere und Himbeere, gepaart mit Rose und Veilchen. Am Gaumen offenbart er sich weich; ausgestattet mit einer schönen Säure und optimaler Balance. Der Abgang ist lang und harmonisch mit deutlich fruchtigem Nachhall.

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