FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2016



Formati

0,375 l, 0,75 l, Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2016

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

Nach einem besonders milden, regenarmen Winter, begann der Weinjahrgang 2016 eine Woche früher als im Vorjahr. Der Frühling startete frisch und feucht, wodurch der für die Pflanzenentwicklung nötige Wasservorrat aufgefüllt wurde. Ab Juni stiegen zeitgleich mit der Blüte im Weinberg die Temperaturen. Abgesehen von ein paar willkommenen Regentagen Anfang August folgte eine lange, trockene Wärmeperiode bis zur Weinlese. Die Erntezeit verlief besonders günstig, nicht nur wegen der vorausgegangenen Trockenperiode, sondern insbesondere wegen der Temperaturunterschiede von Tag und Nacht, die für eine herausragende Menge an Polyphenolen in den Trauben 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

Die Farbe ist von einem intensiven Rubinrot mit Purpurreflexen, typisch für junge Weine. In die Nase steigen deutliche Fruchtaromen von Maraska-Kirsche, Walderdbeeren und Heidelbeere, zu denen sich ein Hauch von mediterranen Blüten und Kräutern gesellt. Der erste Eindruck im Mund ist lebhaft und eröffnet sofort Raum für Weichheit und intensive Fruchtaromen. Der Abgang ist lang, klar und zart.

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

Mundus Vini: Silver Medal
Wine Spectator: 89 Points
Wine Enthusiast: 88 Points