


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni Castiglioni Chianti 2017



Formati

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

Castiglioni Chianti 2017

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 trockenen und recht milden Winter begannen die ersten Reben Anfang April auf den Hügeln von Castiglioni zu sprießen. Die Regenfälle im März und April füllten die Wasserreserven auf und verhalfen den jungen Trieben zu wachsen. Die Blütezeit und der darauffolgende Sommer waren von Trockenheit und hohen Temperaturen gekennzeichnet, wodurch die Trauben ohne gesundheitliche Risiken wachsen und gedeihen konnten. Der für Castiglioni typische tonhaltige Boden spielte dank seiner wasserspeichernden Eigenschaft eine entscheidende Rolle bei der Milderung des Wasserstresses, der durch das Ausbleiben der Niederschläge im Sommer ausgelöst wurde. Somit konnten die Beeren eine hohe Zucker- und Polyphenolkonzentration erreichen.

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

Chianti Castiglioni 2017 glänzt lebhaft in einem Rubinrot, das leicht ins Purpur spielt. In die Nase steigen angenehme Düfte von Brombeere, roter Johannisbeere und Kirschmarmelade sowie leichte Blumen- und Würznoten. Am Gaumen ist er lebhaft und rund; seine Fruchtaromen tauchen wieder auf und bescheren einen reichhaltigen und gelungenen Abgang.

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

JamesSuckling.Com: 89 Points