FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2018



Formati

0,75 l; 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2018

Chianti DOCG

Dank der günstigen pedoklimatischen Bedingungen repräsentiert der Chianti Castiglioni die typischen Merkmale des Terroirs: ein weicher, angenehm fruchtiger Wein mit einem kräftigen und klaren Charakter.

Klimaverlauf

Im Winter 2018 wurden auf Gut Castiglioni beträchtliche Niederschläge verzeichnet, mit Schneefällen Anfang März. Somit konnten für den Sommer genügend Wasserreserven angelegt werden. Im Frühling wechselten sich sonnige, warme Tage mit frischen und feuchten Tagen ab. Die Triebe entwickelten sich gleichmäßig und üppig, die Blüte war schön. Mit Sommerbeginn wurden die Niederschläge verhaltener. Der Juli und August war warm und sonnig. Der ausbleibende Regen und der kräftige Nordwind im September erlaubten es den Trauben unter äußerst trockenen Umständen zu reifen. Das Ergebnis waren wunderbar ausgereifte Trauben von hoher Konzentration.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und etwas Merlot
Alkoholischer Grad: 13%
Ausbau: Edelstahl - 6 Monate im Fass und ein Monat in der Flasche

Technische Anmerkungen

Chianti Castiglioni 2018 präsentiert sich in einem schönen Rubinrot mit Purpurreflexen. In die Nase steigen umgehend wunderbare Fruchtaromen von Kirsche, Johannisbeere und Himbeere. Es folgen blumige und zugleich duftende Veilchennoten.Im Mund ist der Chianti Castiglioni lebhaft, weich und schmeichelnd. Gegen Ende zeigt er sich lang und nachhaltig. Im Abgang finden sich die zuvor gerochenen Fruchtnoten wieder.

Kombination: Schmackhafte Gerichte wie Pappardelle mit Fleischsauce, aber auch Brathähnchen, Rindfleischstreifen mit Gemüse sowie mittelreifer Käse.