FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2019



Formati

0,75 l; 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2019

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

Nach einem eher kalten, regenarmen Winter trieben die Reben in der ersten Aprilwoche aus. Da die Temperaturen in den Frühlingsmonaten unter dem Durchschnitt lagen, wuchsen die Triebe langsamer als üblich und alle weiteren Entwicklungsphasen verzögerten sich. Im Vergleich zu den letzten Jahren reiften die Trauben entsprechend spät, wobei hervorragende Wetterbedingungen und gute Temperaturunterschiede vorherrschten. Somit konnten die Trauben während der Herbstmonate in Ruhe ihren Zucker- und Polyphenolgehalt aufbauen.

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 2019 hat einen sehr fruchtigen Charakter. Sein lebhaftes Rubinrot weist violette Reflexe auf. Das Bouquett ist reich an Aromen, darunter Kirsche, Brombeere und Walderdbeere, gefolgt von eleganten mediterranen Noten. Der Gaumen offenbart eine weiche und zugleich elegante Lebhaftigkeit. Der Abgang ist intensiv und angenehm aromatisch.

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