

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Tenuta Castiglioni Castiglioni Chianti 2020



Formati

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

# Castiglioni Chianti 2020

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 milden Winter trieben die Reben in Castiglioni Anfang April wenige Tage vor dem durchschnittlichen Zeitpunkt aus. Der April war insgesamt sonnig und eher frisch, so dass das Wachstum gemäßigt und in trockener Umgebung erfolgte. Die Blüte war in der letzten Maiwoche. Zu dieser Zeit ist das Wetter immer sonnig und es weht ein leichter Wind. Das brachte einen optimalen Fruchtansatz. Von April bis August waren die Niederschläge gemäßigt, wobei es ein paar leichte Spitzen im Juni gab. In den Austriebsmonaten waren die Wasserreserven immer dem Bedarf entsprechend vorhanden (weder Trockenheit, noch übertriebene Niederschlagsmengen). Nach dem Farbwechsel in der letzten Augustwoche begann im September die schrittweise Reifung der Trauben. Die Lese für den Sangiovese und den Merlot wurde ab Mitte September durchgeführt. Die Früchte waren wunderbar konzentriert und das Aroma zeigte eine perfekte Intensität.

## Merkmale des Gebiets

**Weinsorte:** Sangiovese und Merlot in kleinen Mengen

**Alkoholischer Grad:** 13%

**Ausbau:** 6 Monate im Stahlbehälter und einen gewissen Zeitraum in der Flasche

## Technische Anmerkungen

Die Farbe des Chianti Castiglioni 2020 ist herrlich rubinrot mit purpurnen Nuancen. Sein Bouquet ist schön fruchtig mit Noten von Erdbeere, Maraska-Kirsche, Himbeere und Feige; Die Frucht wird von wunderbaren blumigen und mediterranen Düften begleitet. Die zarte Note von Gewürzen mit eleganten Aromen von Pfeffer und Nelken ist sehr angenehm. Im Gaumen zeigt er sich sehr lebendig. Der Abgang ist lang anhaltend, klar und zart und erstaunt durch seinen Einklang mit dem Aroma in der Nase.

**Kombination:** Schmackhafte Gerichte wie Parpadelle mit Fleischsauce, aber auch Brathähnchen, Rindfleischstreifen mit Gemüse und mittelreifer Käse.

