FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2021



Formati

0,375 l – 0,75 l – 1,5 l (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2021

Chianti DOCG

Der Chianti Castiglioni spiegelt die günstigen Boden- und Klimabedingungen seines Gebiets wider, dank derer er zu einem weichen, angenehm fruchtigen Wein mit einem starken, gut definierten Charakter wird

Klimaverlauf

In Castiglioni wurden in den letzten Monaten des Jahres 2020 und in den ersten Monaten des Jahres 2021 ergiebige Niederschläge verzeichnet, die den Weinbergen eine hervorragende Ausgangsversorgung mit Wasser boten. Die ersten Triebe erschienen im April etwas später als im Vorjahr, was auf den starken Temperaturabfall in der zweiten Monatshälfte zurückzuführen ist. Mit der Rückkehr des warmen Wetters im Mai konnten sich die Rebstöcke kräftig entwickeln. Die Blüte, die zwischen dem 20. und 25. Mai erfolgte, wurde von einem trockenen und leicht windigen Wetter begünstigt, was zu einem optimalen Fruchtansatz führte. In den ersten Augusttagen wurden in den wärmeren Gebieten der Toskana Anzeichen für den Beginn der Traubenreife beobachtet. Der September bescherte uns dank großer Temperaturunterschiede, sonniger Tage und kühler, trockener Nächte ideale Bedingungen für die Reifung. Dank der perfekten klimatischen Bedingungen dieses Monats waren die Trauben in Castiglioni von tadelloser Gesundheit. Und diese ausgezeichnete, durch ein besonders trockenes Klima begünstigte Gesundheit der Trauben ermöglichte es uns, die Reifezeit zu verlängern und für die Ernte jeder einzelnen Parzelle den idealen Zeitpunkt zu wählen, eine grundlegende Voraussetzung für einen hervorragenden Jahrgang.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und kleine Mengen Merlot
Alkoholischer Grad: 13%
Ausbau: 6 Monate in Edelstahl, danach Flaschenreifung

Technische Anmerkungen

Der Chianti Castiglioni 2021 hat eine lebhafte rubinrote Farbe. Er ist ein Wein mit einer angenehm fruchtigen Nase mit Noten von roten Johannisbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen und Walderdbeeren. Im Abgang ein schönes blumiges Gefühl, begleitet von würzigen Noten wie Nelke. Am Gaumen lebhaft und frisch mit schönen Tanninen, die präsent, aber nie aufdringlich sind. Schönes Ende, lang, klar und zart.

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