FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2024



Formati

0,375 l - 0,75 l – 1,5 l (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2024

Chianti DOCG

Dank der günstigen Boden- und Klimabedingungen spiegelt der Chianti Castiglioni die Eigenschaften des Terroirs wider, das er repräsentiert. Er ist ein weicher, angenehm fruchtiger Wein mit einem starken, gut ausgeprägten Charakter.

Klimaverlauf

Der Austrieb erfolgte Anfang April, also etwas früher als der historische Durchschnitt für diese Region. Die milden Frühlingstemperaturen und eine gute Wasserreserve, die sich in den vorangegangenen Monaten angesammelt hatte, begünstigten einen regelmäßigen Vegetationsbeginn mit einer harmonischen Entwicklung des Blattwerks und einer gleichmäßigen Verteilung der Triebe. Der Mai zeichnete sich besonders durch die reichlichen Niederschläge aus, die zu einem üppigen Wachstum und der Bildung eines gesunden und leistungsfähigen Blattwerks beitrugen. Die Blüte fand zwischen der zweiten und dritten Maiwoche statt, wobei das Wetter wechselhaft war und zwischen leichtem Regen und trockenen, windigen Tagen wechselte. Mit dem nahenden Sommer behielt das Klima eine ideale Konfiguration für das Wachstum und die Reifung der Trauben bei. Auch September und Oktober standen im Zeichen der klimatischen Regelmäßigkeit, mit gut verteilten Niederschlägen und moderaten Temperaturen, die die letzten Phasen der Traubenreife begleiteten. So konnte die Reifung ohne übermäßige Hitze stattfinden, was die territoriale Ausprägung und die aromatische Reinheit der Trauben begünstigte.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und kleine Mengen Merlot
Alkoholischer Grad: 12,5 %
Ausbau: 6 Monate in Stahl und danach eine gewisse Zeit in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Chianti Castiglioni 2024 hat eine schöne leuchtend rubinrote Farbe. Das Bouquet ist intensiv fruchtig mit Noten von Kirsche, schwarzer Himbeere und Johannisbeere. Weiterhin entfalten sich Duftnoten, die an Blumen erinnern. Am Gaumen zeichnet er sich durch eine lebendige Frische und eine schöne Weichheit aus. Die tanninhaltige Textur ist sehr präsent, aber sanft.

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