FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2025



Formati

0,375 l – 0,75 l – 1,5 l (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2025

Chianti DOCG

Dank der günstigen Boden- und Klimabedingungen spiegelt der Chianti Castiglioni die Eigenschaften des Gebiets wider, das er repräsentiert, und präsentiert sich als ein weicher, angenehm fruchtiger Wein mit einem kräftigen und klar definierten Charakter.

Klimaverlauf

In Castiglioni, im Gebiet von Montespertoli, war der Jahrgang 2025 durch insgesamt ausgeglichene Wetterbedingungen gekennzeichnet, wobei die erste Jahreshälfte besonders niederschlagsreich war. Die reichlichen Regenfälle zwischen Winter und Frühling sorgten für eine hervorragende Wasserreserve im Boden und begünstigten einen regelmäßigen Austrieb zwischen Ende März und Anfang April. Die milden Temperaturen im April und Mai begünstigten eine harmonische vegetative Entwicklung und eine gute Gleichmäßigkeit der Triebe. Die Blüte, die in der zweiten Maihälfte stattfand, verlief unter allgemein günstigen Bedingungen und sorgte für einen gleichmäßigen Fruchtansatz. Der Sommer war trockener, vor allem im Juni, was zu einer allmählichen Dämpfung des Vegetationswachstums und einem regelmäßigen Beginn der Reifephase zwischen Ende Juli und Anfang August führte. Die Regenfälle im Juli und die Rückkehr gut verteilter Niederschläge zwischen September und Oktober begleiteten die Reifung ohne Extreme und bewahrten so die Gesundheit und Unversehrtheit der Früchte. Die Weinlese fand unter positiven klimatischen Bedingungen statt und lieferte gesunde Trauben mit einer guten Balance zwischen Reife, Frische und aromatischer Konzentration, die das Terroir von Castiglioni getreu widerspiegeln.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und geringe Mengen Merlot
Alkoholischer Grad: 12,5%
Ausbau: 6 Monate in Edelstahltanks und eine Reifezeit in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Chianti Castiglioni 2025 präsentiert sich in einer leuchtenden rubinroten Farbe. In der Nase stechen fruchtige Aromen hervor, mit Noten, die an rote und schwarze Beeren erinnern; dazu gesellen sich blumige Noten von Veilchen. Abgerundet wird das Bouquet durch eine zarte Würze, die an Nelken und schwarzen Pfeffer erinnert. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und geschmeidig, mit einer präsenten, aber niemals übermäßigen Tanninstruktur. Lang anhaltender Abgang.

Kombination: Leckere Gerichte wie Pappardelle mit Fleischragout, aber auch Brathähnchen, Rindfleischstreifen mit Gemüse und mittelgereifter Käse.