FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Castiglioni
# Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2007

Formati

0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2007

Toscana IGT

Der Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, ein intensiver Wein aus dem gleichnamigen Gut, besticht durch seinen modernen Geschmack, bewahrt dabei aber dennoch die Verbindung zum Terroir, das er vertritt.

## Klimaverlauf

Winter 2006/2007 profitierten die toskanischen Weinberge von einem besonders milden Klima, dem Mildesten seit 1950. Der Herbst war ebenso mild, so dass die Stöcke ihre Blätter erst spät abwarfen. Diese positiven Umstände ermöglichten es den Weinbergen, nötige Reserven für eine optimale und viel versprechende Weinlese anzulegen. Im Frühjahr führten das gemäßigte Klima, die geringen Niederschlagsmengen und der fehlende thermische Stress zu einem guten phytosanitären Zustand der Trauben. Dank sommerlicher Temperaturen im April wurde das Wachstum stark beschleunigt und fand im Durchschnitt 2-3 Wochen früher als in den letzten Jahren statt. Die Temperaturen im Juli waren hoch und im August regnete es ergiebig. Die kühlen Temperaturen nachts wirkten dem Problem der Hitze entgegen, ansonsten wären die Trauben früher gereift und hätten somit einfachere Weine hervorgebracht.

## Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von Castiglioni, Gemeinde von Montespertoli
Alimetrie: Von 200 bis 250 m
Exposition: Südlich-Westlich
Typologie des Erdbodens: Lehmig-schlammig
Dichte der Anlage: 5.500 Weinreben/Ha
Aufzucht: Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: 10 Jahre
Weinsorte: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Sangiovese
Mazerationszeit: 12 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Barriques - 12 Monate

## Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert er sich klar, in einem intensiven Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase betörend, mit fruchtigen Aromen von Kirsche, Walderdbeeren und Himbeere, in die sich würzige Noten von Kaffee, Kakao, Schmelzschokolade und Vanille mischen. Am Gaumen beeindruckend geschmeidig, warm, weich, intensiv, mit sanftem Tannin. Lange Nachhaltigkeit mit leichten, fruchtigen Akzenten.

Kombination: Als Begleiter zu Wildbret, besonders Hase und Wildschwein, Steaks, Rinder- oder Schweineschmorbraten, aber auch zu kräftigen Käsesorten.

# Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 93 Punkte
International Wine & Spirits Competition: Silver Medal best in class
Luca Maroni: 91 Punkte
The Wine Advocate: 90 Punkte