

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2007



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

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 gemäßigtere 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