FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2008



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2008

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

Der Frühling 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen. Regen und Wind während der Weinblüte im Juni wirkten sich ungünstig auf die Entwicklung der Traube aus: sie hatten weniger Beeren, besonders die Sorten Sangiovese und Merlot. Dennoch konnten die starke Sonneneinstrahlung und die heißen Temperaturen im Juli und August in der Toskana einen leichten Wachstumsschub. Die Sommermonate, September eingeschlossen, waren heiß und sonnig, die Niederschläge ausreichend, so dass alle Rebsorten eine optimale Traubenreife erlangen konnten. Das milde und sonnige Klima setzte sich über die gesamte Traubenlese fort, ausbleibende Niederschläge (während der Ernte regnete es nur einmal) ermöglichten eine ideale, konstante Arbeit in der Kellerei.

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

Im Glas funkelt der Wein klar in einem kräftigen, undurchdringlichen Rotviolett von schöner Farbtiefe. In der Nase ist er intensiv und fruchtig mit Aromen roter Früchte wie Himbeere und Walderdbeere, dazu noch Brombeere und Kirsche. Es folgen würzige Noten von Kakao, Tabak, Vanille und Zimt. Am Gaumen präsentiert er sich warm, weich und balanciert mit dichten, gut in die Struktur eingebundenen Tanninen. Ausgestattet mit einem schönen Körper und deutlicher Säure entwickelt sich das Finale lang und nachhaltig mit einem Hauch von Frucht.

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

Preise und Auszeichnungen

Luca Maroni: 90 Punkte
The Wine Advocate: 88 Punkte