FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2009



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2009

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

Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität. Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. In den Monaten Juni und Juli fielen hingegen nur geringe Niederschläge, wodurch die Wachstumsverzögerung vom Frühjahr wieder ausgeglichen werden konnte. Die Weinreben gediehen somit prächtig, die Traubenreife trat im Vergleich zum Vorjahr etwas früher ein. Die kühlen Nächte und warmen, sonnigen Tage im September ermöglichten es diesen Reben voll auszureifen, wodurch große Weine zu erwarten sind. Der günstige Klimaverlauf bot ideale Bedingungen, um der Weinkellerei reife Früchte, mit der genau richtigen Säure und komplexen Aromen zu liefern.

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
Alkoholischer Grad: 13,50%
Mazerationszeit: 12 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Barriques - 12 Monate (barriques) und 2 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Wein leuchtet im Glas in einem sauberen, undurchdringlichen Rubinrot mit violettem Rand und präsentiert eine wunderbare Farbdichte. Der Nase schmeichelt er mit einem fruchtigen Bukett von Brombeere, Kirsche, Pflaume und Erdbeere ergänzt von Röstnoten von Kakao, Kaffee, Tabak, Vanille und Zimt. Am Gaumen zeigt er sich warm, weich und rund. Er offenbart eine schöne Frische und optimale Balance, seine Tannine sind fein und gut in die Struktur eingebunden. Lang, nachhaltig und körperreich im Abgang mit zarter Fruchtnote.

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

Preise und Auszeichnungen

The Wine Advocate: 88 Punkte