FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2010



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2010

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

Am 20. Oktober endete die Weinlese 2010 auf den Gütern von Castiglioni. Der Frühling 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmäßig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein. Die Trauben der Sorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot sind dieses Jahr von absolut hervorragender Qualität. Die kühlen Nächte und warmen, sonnigen Tage im September ermöglichten es diesen Reben voll auszureifen. Das lässt große Weine erwarten.

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 im Barriques und 2 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2010 zeigt sich in einem satten Rubinrot mit purpurnen Reflexen, klar funkelnd und hat eine sehr schöne Farbdichte. Sein Duft ist geprägt von fruchtigen Noten nach Kirsch, Johannisbeere, Walderdbeere und Pflaume der Sorte „California blue“, ergänzt von würzigen Noten von Zimt, Pfeffer und Muskatnuss, Röstnoten von Kakao, Kaffee und Haselnuss. Am Gaumen zeigt er sich warm, getragen von einer schönen Säurenote, die ihm eine angenehme Frische verleiht. Die feinen, eleganten Tannine sind gut eingebunden. Lang und nachhaltig im Abgang klingt der Tenuta Frescobaldi mit einem angenehm frisch-fruchtigen Ton aus.

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