FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2011



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2011

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

Im Monat August hatten wir es mit zwei außergewöhnlichen klimatischen Situationen zu tun, die sich mit der ganzen Gewalt der Natur auf die Charakteristik der Trauben auswirkten. Als Ergebnis konnten wir optimal gereifte, gesunde und aromatische weiße Trauben von guter Säure ernten; die außergewöhnlich gesunden roten Trauben waren vollreif und zeigten viel Polyphenol. Die Lese begann am 16. August und endete am 5. Oktober.

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: 12 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

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2011 In der Farbe violett mit Purpurreflexen, wunderbare Farbdichte. Intensiver Duft, geprägt von roten Beeren wie Walderdbeere und Johannisbeere, ergänzt durch angenehm würzige und balsamische Noten von Anis und Zimt mit einem Hauch Kakao. Lang und nachhaltig. Schöner Körper und deutliche Säure. Dichte, gut eingebundene Tannine. Fruchtbetontes Finish. Verkostet im März 2013

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 92 Punkte
JamesSuckling.Com: 93 Punkte