

# Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2012



# Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2012

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 Weinlese war im Sommer von hohen Temperaturen und verhaltenen Niederschlägen gekennzeichnet. Das besonders trockene Klima begünstigte eine gleichmäßige Reifung der Trauben. Unsere Wetterstationen meldeten uns, dass Castiglioni das Weingut mit den höchsten Temperaturen während dieses unglaublichen Sommers 2012 war. Der tonhaltige Unterboden speicherte glücklicherweise die spärlichen Niederschläge und verhalf den Reben so zu Frische und Kraft.

## 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%

**Mazerationszeit:** 12 Tage

**Malolaktische Gärung:** umgehend nach der alkoholischen Gärung

**Ausbau:** Barriques - 12 Monate im Barriques und 2 Monate in der Flasche

## Technische Anmerkungen

Von purpurner Farbe mit rubinroten Reflexen. In die Nase steigen sehr intensive und anhaltende Düfte, zunächst von Heidelbeeren und Kirschen, dann von Rosen. Hinzu kommen würzige Eindrücke von schwarzem Pfeffer, Schokolade und Bratensaft. Körperreich und mit einem kräftigen Tanningeflecht ausgestattet breitet er sich am Gaumen aus. Im Finale dominiert reifes Obst, ohne Tendenz zur Überreife und gestützt von einer lebhaften Säureader.

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

# Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 90 Punkte