FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2013



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2013

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 Jahrgang 2013 unterscheidet sich auf Grund der starken Niederschläge im Frühjahr, die für eine anhaltende Frische der Böden in den folgenden Monaten gesorgt haben. Der Sommer begann in Castiglioni in der dritten Juniwoche mit Höchsttemperaturen über 30 Grad. Die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die auch im Juli anhielten, ermöglichten den Reben reichliches Wachstum, was für die Reifung und die Anreicherung von Polyphenolen in der Schale wesentlich ist. Mitte August erlaubten die Temperaturen eine schnelle, gleichmäßige Reifung und im September erreichten die Reben einen perfekten Zustand, der eine ausgezeichnete Lese versprach.

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: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, 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

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2013 zeigt eine purpurrote Farbe mit dem ausgeprägten Geruch nach reifen roten Früchten, die Noten von schwarzem Pfeffer und Schokolade hinterlassen. Die reichhaltige, volle Struktur steht im Gegensatz zu einer angenehmen Frische und einem langen Abgang.

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
Wine Spectator: 90 Punkte