FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2014



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2014

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

2014 war ein komplexes Jahr voller klimatischer Unwägbarkeiten. Die Saat von speziellem Gründünger, die Bearbeitung der Böden, um die organischen Substanzen besser verarbeiten zu können, die Ausdünnung der Triebe und das spätere regelmäßige Entlauben sorgten für eine optimale Reifung der Trauben. Somit bescherten uns die Böden von Castiglioni und das spezifische Terroir eine weitere wunderbare Lese.

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 2014 präsentiert sich rubinrot mit deutlichen roten Früchten, zu denen sich gegen Ende Noten von Kakao, Kaffee und Tabak gesellen. Wunderbar frisch und von schöner Struktur zeigt er sich im Mund warm, weich und rund.

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