


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2015



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

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2015

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 2015 wird uns dank der ausgesprochen gesunden und perfekt reifen Trauben in Erinnerung bleiben, zwei herausragende Ergebnisse eines glückhaften Jahres. Die Reben begannen am dritten April mit dem Austrieb, unterstützt von der frühlingshaften Wärme am Nachmittag und dem im Winter angelegten Wasservorrat. Die geringen Niederschläge im Mai und Juni erlaubten es den jungen Trieben in einer trockenen Umgebung zu wachsen, wodurch das Risiko möglicher Krankheiten umschifft werden konnte. Die warmen Tage im August und September sorgten für einen optimalen Zucker- und Polyphenolgehalt in den Trauben.

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: 13 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

Dem Auge präsentiert er sich in einem kräftigen Rubinrot mit leichten Purpurreflexen. Sein Bukett ist süß und fruchtig, mit Noten von Heidelbeere, Kirsche, Johannisbeere und kalifornischer Pflaume unterlegt von Toast- und Gewürzaromen. Im Mund offenbart er sich weit, weich und rund. Die auch am Gaumen wahrnehmbaren reifen Fruchtnoten münden in einen langen und harmonischen Abgang, der sich durch eine elegante, angenehme Frische auszeichnet.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 91 Punkte

Mundus Vini: Silver Medal

JamesSuckling.Com: 91 Points

Mundus Vini: Silver Medal