FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2016

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2016

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

Nach einem besonders milden, regenarmen Winter, begann der Weinjahrgang 2016 eine Woche früher als im Vorjahr. Der Frühling startete frisch und feucht, wodurch der für die Pflanzenentwicklung nötige Wasservorrat aufgefüllt wurde. Ab Juni stiegen die Temperaturen zeitgleich mit der Blüte im Weinberg. Abgesehen von ein paar willkommenen Regentagen Anfang August folgte eine lange, trockene Wärmeperiode bis zur Weinlese. Die Erntezeit verlief besonders günstig, nicht nur wegen der vorausgegangenen Trockenperiode, sondern insbesondere aufgrund der Temperaturunterschiede von Tag und Nacht, die für eine herausragende Menge an Polyphenolen in den Trauben sorgten.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Tenuta Castiglioni, Montespertoli
Alimetrie: Von 200 bis 250 m
Oberfläche: 130 ha
Exposition: Südwesten
Typologie des Erdbodens: Lehmig-schlammig
Dichte der Anlage: 5.500 Reben/ha
Aufzucht: Spalierzucht
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

Farblich präsentiert er sich in einem sehr kräftigen, tiefen Rubinrot. Sein Aroma ist verführerisch und abwechslungsreich und reicht von dunkler Johannisbeere und Kirsche bis zu würzigem schwarzen Pfeffer und Vanille. Am Gaumen offenbart er sich vollmundig und schmeichelnd mit eleganten Röstnoten, die einen intensiven und harmonischen Abgang bilden.

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

Preise und Auszeichnungen

Mundus Vini: Silver Medal
James Suckling: 91 Points
The Wine Advocate: 91 Points