

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017





Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017

Toscana IGT

Seit 1300 ist das Weingut Castiglioni das Wahrzeichen der Weintradition der Familie Frescobaldi. Hier begann die Produktion von toskanischen Weinen, die im 16. Jahrhundert am päbstlichen Hof sowie am englischen Hof Heinrichs VIII. geschätzt wurden.

Klimaverlauf

Nach einem trockenen und recht milden Winter, begannen die Reben Anfang April auf den Hügeln von Castiglioni zu sprießen. In den Monaten März und April kam es zu einzelnen Niederschlägen, die den Wasserspeicher auffüllten, was wiederum den jungen Triebe besonders zu Gute kam. Während der Blüte und des gesamten Sommers regnete es kaum und die Temperaturen waren sehr hoch. Dieser Umstand verhalf den Trauben dazu, in einem gesunden Umfeld zu wachsen und zu reifen. Der für Castiglioni typisch tonhaltige Boden vermag es, Feuchtigkeit zu speichern. Dies spielte eine entscheidende Rolle bei der Linderung von Wasserstress während der trockenen Sommermonate. So konnten die Trauben dennoch eine hohe Konzentration an Zucker und Polyphenolen erreichen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Sangiovese

Alkoholischer Grad: 13%

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

Vinifizierung und Ausbau

Direkt nach der Ernte wurden die Trauben entrappt. Im Anschluss erfolgte die Gärung in temperaturkontrollierten Stahlbehältern, wobei die Trauben regelmäßig sanft umgewälzt wurden. Nach der alkoholischen Gärung setzte die malolaktische Gärung ein. Der Wein begann seinen zwölfmonatigen Ausbau in Barriques und erfuhr dabei die typisch harmonische Entwicklung der einzelnen Farb- Geruchs- und Geschmackskomponenten. Die zusätzliche Flaschenreifung erlaubte es dem Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017 schließlich sein volles Potential zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017 präsentiert sich in einem schönen, intensiven und tiefen Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Sein Bouquet ist traumhaft komplex. Der fruchtige Auftakt mit Aromen von Brombeere und Sauerkirsche geht über in elegante Noten von Vanille mit einem Hauch Tabak und weißem Pfeffer. Im Mund offenbart er sich warm, weich und rund, mit intensiven Fruchtnoten, die zum Finale hin würzig, frisch und elegant werden. Die Tannine sind zart und dicht.

Preise und Auszeichnungen

Wine Advocate: 91 Points