



Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2018

Klimaentwicklung

Im Winter 2018 wurden auf Gut Castiglioni beträchtliche Niederschläge verzeichnet, mit Schneefällen Anfang März. Somit konnten für den Sommer genügend Wasserreserven angelegt werden. Im Frühling wechselten sich sonnige, warme Tage mit frischen und feuchten Tagen ab. Die Triebe entwickelten sich gleichmäßig und üppig, die Blüte war schön. Mit Sommerbeginn wurden die Niederschläge verhaltener. Der Juli und August zeigte sich warm und sonnig. Der ausbleibende Regen und der kräftige Nordwind im September erlaubten es den Trauben unter äußerst trockenen Umständen zu reifen. Das Ergebnis waren wunderbar ausgereifte Trauben von hoher Konzentration.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte

Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc und Sangiovese

Alkoholischer Grad

13,5%

fsb.specificationattributes.\$maturazione

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

fsb.sliderTitles.vinificationslider

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 2018 schließlich sein volles Potential zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Verfügbare Formate

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

Organoleptische Noten

Tenuta Castiglioni 2018 glänzt in einem wunderschönen Rubinrot mit purpurnen Reflexen. In der Nase vermischen sich intensive Aromen von Brombeere und schwarzer Johannisbeere mit Würznoten von Pfeffer, Nelke und einem Hauch Lakritz. Der Eintritt in den Mund ist weich und einhüllend, begleitet von einer Säureader, die dem Wein eine schöne Frische und einen langen, nachhaltigen und würzigen Abgang verleiht.