


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019



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

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019

Toscana IGT

Seit 1300 ist die Tenuta Castiglioni das Sinnbild der Weinbautradition der Familie Frescobaldi. Hier begann die Produktion von Weinen, die mit dem toskanischen Gebiet verbunden sind und im Jahr 1500 am päpstlichen Hof und am englischen Hof von Heinrich VIII. geschätzt wurden.

Klimaverlauf

Nach einem eher kalten Winter mit wenig Niederschlag trieben die Reben etwa in der ersten Aprilwoche aus. Die Frühlingsmonate mit Temperaturen, die unter dem Durchschnitt der Periode lagen, verlangsamten das Wachstum der Triebe und verzögerten alle nachfolgenden phänologischen Phasen. Die Reifung der Trauben kam später als im Durchschnitt der letzten Jahre und genoss ausgezeichnete Wetterbedingungen und gute Temperaturschwankungen, die es den Trauben erlaubten, sich in den Herbstmonaten langsam an Zucker und polyphenolischen Verbindungen anzureichern.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese

Alkoholischer Grad: 13,5%

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

Vinifizierung und Ausbau

Die frisch geernteten Trauben wurden abgebeert und unter leichtem und ständigem Umpumpen in temperaturkontrollierten Stahltanks vergoren. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung und der Wein begann seine 12-monatige Reifung in Barriques, wobei er die typische harmonische Entwicklung der verschiedenen Farb-, Geruchs- und Geschmackskomponenten durchlief. Die zusätzliche Zeit in der Flasche ermöglichte es dem Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019, sein volles Potenzial auszuschöpfen.

Technische Anmerkungen

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019 zeigt eine wunderbare, leuchtend rubinrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen. Die Nase nimmt sofort intensive fruchtige Düfte wahr, die an Brombeere, Heidelbeere, Pflaume und Kirsche erinnern; diese vermischen sich mit würzigen Empfindungen von Zimt und Vanille zusammen mit gerösteten Eindrücken von Kaffee und Schokolade. Am Gaumen ist er weich, umhüllend und frisch. Das Tannin ist vorhanden und rund. Der Abgang ist lang und anhaltend.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013