FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020

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 milden Winter trieben die Reben in Castiglioni Anfang April aus, einige Tage früher als sonst. Der April war insgesamt ruhig und eher kühl, was zu einem mäßigen Wachstum in einer trockenen Umgebung beitrug. Die Blüte fand in der letzten Maiwoche statt, einer Zeit, in der das Wetter immer klar und leicht windig war, was zu einem hervorragenden Fruchtansatz führte. Von April bis August wurden einige mäßige Regenfälle verzeichnet, mit leichten Spitzen im Juni; in den Monaten der Vegetationsperiode standen die Wasserressourcen immer im Verhältnis zum Bedarf (keine Dürre, aber auch kein Überschuss). Auf die in der letzten Augustwoche begonnene Reifezeit folgte im September die allmähliche Ausreifung der Trauben. Die Ernte des Sangiovese und des Merlot begann Mitte September. Die Frucht war wunderbar konzentriert und hatte eine ausgezeichnete aromatische Intensität.

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 2020, sein volles Potenzial zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020 hat eine wunderschöne brillante rubinrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen. In der Nase finden sich herrliche Fruchtnoten, die an Kirsche, Brombeere, Heidelbeere und Maulbeere erinnern; auch die Würze ist wunderbar, mit Noten von Zimt, Sternanis und einem leichten Hauch von schwarzem Pfeffer. Später treten die allgemeinen Röst- und Tertiärnoten hervor. Am Gaumen ist er weich und einhüllend. Das Tannin ist schön reif. Der Abgang ist lang und anhaltend.