FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022

Toscana IGT

Seit 1300 ist die Tenuta Castiglioni das Wahrzeichen der Weinbautradition der Familie Frescobaldi. Hier begann die Produktion von Weinen, die mit dem toskanischen Territorium verbunden sind und in den 1500er Jahren am päpstlichen Hof und am englischen Hof von Heinrich VIII. geschätzt wurden.

Klimaverlauf

In Castiglioni war die klimatische Entwicklung dieses Jahrgangs - Ende Mai - durch eine recht frühe Blüte in den Weinbergen gekennzeichnet: In dieser Zeit wurden die für die Sommermonate typischen Temperaturen gemessen. Es ist kein Zufall, dass der Sommer 2022 als einer der längsten der letzten Jahre in Erinnerung bleiben wird. Im ersten Teil des Sommers beschleunigten die Pflanzen die Wachstumsphase der Triebe und den Ansatz der Blütenstände und sorgten so für eine hervorragende Homogenität in den Weinbergen. Im Juli passten sich die Reben jedoch an die Außenbedingungen an und verlangsamten ihren anfänglichen Schwung, um sich vor der Sommerhitze zu schützen. Der providentielle Regen Mitte August führte schließlich zu gesunden und ausgewogenen Trauben.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese
Alkoholischer Grad: 13,5%
Ausbau: 12 Monate in Barriques und 2 Monate in Flaschen

Vinifizierung und Ausbau

Die frisch geernteten Trauben wurden entrappt und unter leichtem und ständigem Umpumpen in thermoregulierten Stahltanks vergoren. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung und der Wein reifte 12 Monate lang in Barriques, wo er die typische harmonische Entwicklung der verschiedenen Farb-, Duft- und Geschmackskomponenten durchlief. Die weitere Reifung in der Flasche ermöglichte es dem Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022, sein volles Potenzial zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Frescobaldi 2022 hat eine wunderschöne, leuchtend rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet ist intensiv und komplex, geprägt von fruchtigen Noten, die an Brombeere, Schwarzkirsche, Heidelbeere und Johannisbeere erinnern und in würzige Noten übergehen, die an Pfeffer und Zimt erinnern. Im Abgang überwiegen Noten, die an Kakaopulver und Röstaromen erinnern. Am Gaumen ist er warm, weich und rund, mit intensiven, wiederkehrenden Fruchtnoten und einem delikaten, würzigen Abgang. Die Tannine sind präsent, aber sehr samtig.