FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2023



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2023

Toscana IGT

Bereits seit dem Jahr 1300 ist die Tenuta Castiglioni das Sinnbild für die Weinbautradition der Familie Frescobaldi. Hier begann die Herstellung von Weinen mit starkem Bezug zum toskanischen Terroir, die bereits im 16. Jahrhundert am päpstlichen Hof und am englischen Hof Heinrichs VIII. große Wertschätzung erfuhren.

Klimaverlauf

In Castiglioni begann das Jahr 2023 mit einem vielversprechenden Austrieb Anfang April. Die Frühlingstage waren kühl und regenreich und verhalfen den Knospen und später den Trauben zu einer üppigen Entwicklung. Während der Sommermonate stiegen die Temperaturen an, was eine gleichmäßige Reife (invaiatura) und eine gute Konzentration der Nährstoffe in den Trauben ermöglichte. Das Ausbleiben von Niederschlägen während der Lese führte zu einer Ernte mit gesunden Trauben und einem hervorragenden Reifegrad.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Alkoholischer Grad: 13,5 % Vol.
Ausbau: 12 Monate in Barriques, 2 Monate in der Flasche

Vinifizierung und Ausbau

Die frisch geernteten Trauben wurden entrappt und unter sanftem, konstantem Umpumpen in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung erfolgte der biologische Säureabbau (malolaktische Gärung), und der Wein reifte 12 Monate in Barriques, wobei sich Farbe, Duft und Geschmack harmonisch entwickelten. Die anschließende Ruhezeit in der Flasche ermöglichte es dem Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2023, sein volles Potenzial zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Frescobaldi 2023 präsentiert sich in einem brillanten, rubinroten Farbton mit violetten Reflexen. In der Nase dominieren fruchtige Noten, die an Heidelbeeren, Johannisbeeren und Pflaumen erinnern. Würzige Akzente verweisen auf Sternanis und schwarzen Pfeffer. Im Finale treten tertiäre Noten von gerösteten Kaffeebohnen hervor. Am Gaumen zeigt er eine dichte Tanninstruktur und einen großzügigen Körper. Der Abgang wird von reifen Früchten getragen und von einer lebendigen Säurenote belebt.