

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2024



Formati

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

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2024

Toscana IGT

Seit dem 14. Jahrhundert ist das Weingut Castiglioni das Sinnbild für die Weinbautradition der Familie Frescobaldi. Hier begann die Herstellung von Weinen, die eng mit der Toscana verbunden sind und bereits im 16. Jahrhundert am päpstlichen Hof sowie am englischen Hof Heinrichs VIII. geschätzt wurden.

Klimaverlauf

Der Austrieb erfolgte in den ersten Apriltagen und lag damit etwas früher als der historische Durchschnitt der Region. Die milden Frühlingstemperaturen und die in den Vormonaten angesammelten guten Wasserreserven begünstigten einen regelmäßigen Vegetationsbeginn mit einer harmonischen Entwicklung der Laubkrone und einer gleichmäßigen Verteilung der Triebe. Der Mai war besonders prägend durch reichliche Niederschläge, die zu einem üppigen Wachstum und zur Bildung eines gesunden und leistungsfähigen Blattwerks beitrugen. Die Blüte fand zwischen der zweiten und dritten Maiwoche statt, bei wechselhaftem Wetter mit einem Wechsel zwischen leichten Regenfällen und trockenen, windigen Tagen. Mit dem Herannahen des Sommers blieben die klimatischen Bedingungen ideal für das Wachstum und die Reifung der Trauben. Auch September und Oktober standen im Zeichen beständiger Wetterverhältnisse, mit gut verteilten Niederschlägen und gemäßigten Temperaturen, die die letzten Reifephasen begleiteten. Dies ermöglichte eine Reifung ohne übermäßige Hitze und förderte den Ausdruck des Terroirs sowie die aromatische Reinheit der Trauben.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese

Alkoholischer Grad: 13%

Ausbau: 10 Monate im Barrique und 2 Monate in der Flasche

Vinifizierung und Ausbau

Die frisch geernteten Trauben wurden entrappt und unter leichtem, kontinuierlichem Umpumpen in temperaturgeregelten Edelstahltanks vergoren. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung, und der Wein reifte 10 Monate lang in Barriques, wobei er die typische harmonische Entwicklung der verschiedenen Farb-, Geruchs- und Geschmackskomponenten durchlief. Die anschließende Reifezeit in der Flasche ermöglichte es dem Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2024, sein volles Potenzial zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Der Tenuta Frescobaldi 2024 präsentiert sich in einer herrlichen, leuchtenden rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeichnen sich fruchtige Noten aus, die an rote Beeren wie Kirschen sowie an schwarze Beeren wie Brombeeren und Pflaumen erinnern. Blumige Noten kommen erst später zum Vorschein, zusammen mit würzigen Anklängen wie schwarzem Pfeffer und Nelken. Es folgen Röstnoten und Tertiäraromen. Am Gaumen ist er weich und warm mit runden, aber deutlich spürbaren Tanninen. Lang und anhaltend im Abgang. Gut ausgewogen.