FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2014



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2014

Chianti DOCG

Grâce à son climat local exceptionnel, le Chianti Castiglioni reflète parfaitement les qualités de sa zone de culture. Doté d'une texture lisse et très fruitée, il affiche une structure à la fois fine et nette.

Conditions climatiques

Malgré un été inhabituellement pluvieux, l'engagement et le savoir-faire de nos agronomes nous a permis de récolter un raisin riche et mûr, plein d'arômes et d'anthocyanes. Les deux périodes déterminantes ont été la première phase de nouaison, qui fut optimale, ainsi que la longue saison automnale, qui s'est caractérisée par des journées chaudes et ensoleillées ainsi que par des nuits fraîches, des conditions qui ont contribué à enrichir les arômes du millésime.

Notes techniques

Origine: Dans la zone du Chianti
Exposition: Variée
Type de sol: Argileux, de texture moyenne
Densité des plantes: Entre 2800 et 5500 pieds / ha
Élevage: Cordon
Variété de vin: Sangiovese, Merlot
Degrè d'alcool: 13%
Temps de macération: 11 jours
La fermentation malolactique: Immédiatement après la fermentation alcoolique
Élevage: Inox

Dégustation

Le Castiglioni Chianti 2014 présente une robe rouge foncé et transparente, dotée de nuances violettes. L'examen olfactif révèle la présence d'intenses notes fruitées de fraise et de framboise qui, malgré leur prédominance, se mélangent harmonieusement à de délicats soupçons de rose et de dragée. Le goût en bouche est équilibré et vineux. La fin de bouche est persistante, avec une remarquable correspondance gustative et olfactive.

Suggestions de dégustation: Des plats corsés tels que pappardelle en sauce à la viande, poulet rôti, bœuf sauté avec des légumes, des fromages d'âge moyen.

Prix et reconnaissance

Wine Spectator: 88 Points
Mundus Vini: Gold