FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2015



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2015

Chianti DOCG

Grâce aux conditions pédoclimatiques favorables, le Chianti Castiglioni reflète les caractéristiques du terroir qu'il représente. Il s'agit d'un vin moelleux, agréablement fruité, au caractère fort et bien défini.

Conditions climatiques

On retiendra du millésime 2015 l'excellente santé et la parfaite maturation des raisins, deux résultats enthousiasmants pour une saison particulièrement faste. Le débourrement de la vigne a débuté le troisième jour d'avril aidé par la chaleur des après-midi printaniers et par les abondantes réserves en eau accumulées durant l'hiver. Les faibles précipitations de mai et juin ont permis la croissance des jeunes bourgeons dans un environnement sec évitant ainsi le risque de maladies phytosanitaires. Les chaudes journées d'août et de septembre ont accompagné la maturation conduisant progressivement à une concentration en sucres et en composés polyphénoliques des fruits optimale.

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

Castiglioni Chianti 2015 présente une robe rouge rubis intense avec des nuances pourpres au bord du disque. Au nez, on perçoit des notes de cerise, de fraise et de framboise avec des senteurs fleuries comme la rose et la violette.En bouche, il est chaleureux et moelleux, doté d'une belle acidité et d'un équilibre parfait. Finale longue et harmonieuse avec un arrière-goût résolument fruité.

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.