FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Castiglioni
# Castiglioni Chianti 2016




Formati

0,375 l, 0,75 l, Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castiglioni Chianti 2016

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

Après un hiver particulièrement doux et peu pluvieux, la saison 2016 a débuté avec une semaine d'avance par rapport à l'année précédente. Le début du printemps a été caractérisé par un climat frais et humide qui a permis l'accumulation des réserves d'eau nécessaires au développement de la vigne.À compter du mois de juin, au moment de la floraison des vignobles, les températures ont augmenté donnant lieu à une longue période chaude et sèche qui s'est prolongée jusqu'aux vendanges à l'exception de quelques épisodes pluvieux lors des premiers jours d'août qui ont permis d'éviter un stress hydrique sévère.Le moment des vendanges a été particulièrement favorable, non seulement en raison d'une longue période sans précipitations mais surtout grâce aux amplitudes thermiques diurnes exceptionnelles, idéales pour accumuler des quantités extraordinaires de polyphénols dans les raisins.

## 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 - 6 mois avec micro-oxygénation et un mois en bouteille

## Dégustation

Ce vin affiche une robe rouge rubis intense avec des nuances pourpres, typiques des jeunes vins.Son nez est intensément fruité avec des notes de marasque, de fraises des bois et de mûres sauvages, auxquelles s'ajoutent des sensations voilées de fleurs et d'herbes méditerranéennes.L'attaque en bouche est vive et laisse aussitôt place à des sensations moelleuses et à d'intenses arômes fruités avant de se conclure sur une finale longue, pure et délicate.

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

Mundus Vini: Silver Medal
Wine Spectator: 89 Points
Wine Enthusiast: 88 Points