FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2018



Formati

0,75 l - 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2018

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

Au cours de l'hiver 2018, le domaine Castiglioni a connu de fortes précipitations avec des épisodes neigeux début mars qui ont assuré des réserves d'eau abondantes pour l'été. Le printemps a alterné des journées chaudes et ensoleillées avec des journées fraîches et humides. La vigne a réagi par un développement important et luxuriant des bourgeons et une belle floraison. Avec l'arrivée de l'été, les pluies ont diminué ; les mois de juillet et d'août nous ont offert des journées chaudes et ensoleillées. En septembre, l'absence quasi totale de pluie et un vent du nord important ont permis aux raisins de mûrir dans un environnement particulièrement sec, assurant une maturation et une concentration importantes.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese, Merlot
Degrè d'alcool: 13%
Élevage: Inox - 6 mois avec micro-oxygénation et un mois en bouteille

Dégustation

Le Chianti Castiglioni 2018 présente une robe d'un beau rouge rubis aux nuances pourpres élégantes. Le nez dégage d'emblée de très belles notes fruitées : cerise, cassis et framboise. Puis viennent des notes florales et parfumées comme la violette.En bouche, le Chianti Castiglioni est vif, souple et enveloppant. La finale est longue et persistante. La fin de bouche confirme les arômes fruités du nez.

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.