



Tenuta Castiglioni Castiglioni Chianti 2019

Conditions climatique

Après un hiver plutôt froid caractérisé par de rares précipitations, le débourrement de la vigne a eu lieu vers la première semaine d'avril. Les mois printaniers, marqués par des températures inférieures aux moyennes de saison, ont conduit à un ralentissement de la croissance des bourgeons, retardant tous les autres stades phénologiques. La maturation des raisins s'est faite tardivement par rapport à la moyenne de ces dernières années et a bénéficié d'excellentes conditions météorologiques et de bonnes amplitudes thermiques permettant aux raisins de se charger lentement en sucres et en composés polyphénoliques à l'automne.

Notes techniques

Variété de vin	Grado Alcolico
Sangiovese, Merlot	13%

Élevage

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

Dégustation

Formats disponibles

0,75 l - 0,375 l

Notes organoleptiques

Le Chianti Castiglioni 2019 est un vin au caractère intensément fruité. Sa robe d'un rouge rubis vif est rehaussée de reflets violines brillants. Son bouquet présente de multiples arômes tels que la cerise, la mûre et la fraise des bois, suivis d'élégantes notes méditerranéennes. Le palais exprime d'emblée une belle vivacité à la fois souple et élégante. La finale est intense et agréablement aromatique.

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.