FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2019



Formati

0,75 l - 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2019

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

Dégustation

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.