FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2020



Formati

0,375 l - 0,75 l – 1,5 l (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2020

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

À Castiglioni, après un hiver doux, le débourrement de la vigne a eu lieu au début du mois d'avril, quelques jours plus tôt qu'à la normale. Dans l'ensemble, le mois d'avril a été beau et plutôt frais, ce qui a contribué à une croissance modérée dans un environnement sec. La floraison a eu lieu la dernière semaine de mai, une période au cours de laquelle le temps a toujours été au beau fixe et accompagné d'un petit vent, ce qui a permis une excellente nouaison. D'avril à août, quelques averses d'intensité modérée ont été enregistrées avec de légers pics au mois de juin ; au cours des mois d'expression végétative, les ressources en eau ont toujours été proportionnées aux besoins (il n'y a pas eu de sécheresse ni de pluviosité excédentaire). La véraison, qui a débuté la dernière semaine d'août, a été suivie d'une maturation progressive au cours du mois de septembre. Pour le sangiovese et le merlot, la récolte a commencé à la mi-septembre. Les fruits étaient merveilleusement concentrés et d'une excellente intensité aromatique.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et petites quantités de merlot
Degrè d'alcool: 13%
Élevage: 6 mois en cuves d'acier et une période en bouteille

Dégustation

Le Chianti Castiglioni 2020 est un vin à la belle robe rouge rubis aux reflets violines. Son bouquet est agréablement fruité avec des notes rappelant la fraise, la marasque, la framboise et la figue ; le fruit est accompagné de belles senteurs florales et méditerranéennes. La délicate note épicée, avec d'élégantes nuances de poivre et de clou de girofle, est tout aussi agréable. En bouche, il se distingue par une belle vivacité. La finale est longue, franche et délicate avec une remarquable harmonie entre le nez et la bouche.

Suggestions de dégustation: Des plats corsés tels que pappardelle en sauce à la viande, poulet rôti, bœuf sauté avec des légumes et fromages d'âge moyen.