FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2021



Formati

0,375 l - 0,75 l - 1,5 l (magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2021

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, les derniers mois de 2020 et les premiers mois de 2021 ont enregistré une pluviométrie importante, ce qui a permis à la vigne de se constituer d'excellentes réserves d'eau. Les premiers bourgeons sont apparus en avril avec un léger retard par rapport à l'année précédente, en raison d'une chute brutale des températures au cours de la deuxième quinzaine du mois. Avec le retour de la chaleur en mai, la vigne a pu se développer vigoureusement. La floraison, qui a eu lieu entre le 20 et le 25 mai, a bénéficié d'un climat sec et légèrement venteux, ce qui a permis une excellente nouaison. Les premiers signes de la véraison ont été observés début août dans les zones les plus chaudes de la Toscane. Le mois de septembre nous a offert des conditions climatiques idéales pour la maturation avec des amplitudes thermiques importantes, des journées ensoleillées et des nuits fraîches et sèches. À Castiglioni, grâce à ces conditions climatiques excellentes, l'état sanitaire des raisins a été impeccable. Le parfait état sanitaire des raisins, favorisé par un climat particulièrement sec, nous a permis de prolonger le temps de maturation et de choisir le moment idéal pour vendanger chaque parcelle, une condition essentielle pour obtenir un excellent millésime.

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 2021 arbore une robe rubis vive. Le nez est agréablement fruité avec des notes qui rappellent la groseille, la framboise, la marasque et la fraise des bois. En finale, une belle sensation florale s'accompagne de notes épicées comme le clou de girofle. En bouche, le Chianti Castiglioni est vif et frais avec de beaux tanins présents sans être envahissants. La finale est belle, longue, franche et délicate.

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