FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2024



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2024

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

Le débourrement a eu lieu début avril, un peu plus tôt que la moyenne de la région. La douceur des températures printanières et les bonnes réserves d'eau accumulées au cours des mois précédents ont permis un début de cycle végétatif régulier, avec un bon développement du feuillage et une répartition homogène des bourgeons. Le mois de mai a été marqué par d'abondantes précipitations, qui ont contribué à la croissance vigoureuse de la vigne et au développement d'un système foliaire sain et efficace. La floraison s'est déroulée entre la deuxième et la troisième semaine de mai, sous une météo marquée par l'alternance de pluies légères et de journées sèches et venteuses. À l'approche de l'été, la météo s'est montrée idéale pour la croissance et la maturation des raisins. Les mois de septembre et d'octobre ont eux aussi été marqués par une belle régularité climatique, avec des pluies bien réparties et des températures modérées qui ont accompagné les dernières phases de la maturation. Tout ceci a permis aux raisins d'arriver à maturité sans pics de chaleur, favorisant l'expression du terroir et la pureté aromatique du fruit.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et petites quantités de merlot
Degrè d'alcool: 12,5 %
Élevage: 6 mois en cuves d'acier et une période en bouteille

Dégustation

Le Chianti Castiglioni 2024 présente une belle robe rubis brillant. Le nez est intensément fruité avec des notes de cerise, de framboise noire et de groseille. Le bouquet évolue sur des senteurs florales. La bouche fait montre d'une vive fraîcheur et d'une belle souplesse. La trame tannique est bien présente, mais caressante.

Suggestions de dégustation: Des plats corsés tels que des pappardelle en sauce à la viande, du poulet rôti, du bœuf sauté aux légumes et des fromages mi-affinés.