FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2012

Formati

0,75 l, 1,5 l, 3 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2012

Toscana IGT

Depuis 1300, le domaine Castiglioni est l'emblème de la tradition vinicole de la famille Frescobaldi. C'est ici qu'a commencé la production de vins issus du terroir toscan, appréciés dès 1500 par la cour papale et la cour britannique d'Henri VIII.

Conditions climatiques

La campagne viticole a été marquée par des températures élevées pendant la saison estivale et par une pluviosité moyenne. La saison particulièrement sèche a favorisé le développement harmonieux des raisins. Malgré une récolte très longue, nos raisins ont conservé un parfait état de santé jusqu'à la fin, critère primordial pour obtenir de bons vins. Les données climatiques enregistrées par les stations météorologiques montrent que Castiglioni est longtemps resté notre domaine le plus chaud pendant cet incroyable été 2012. Malgré des pluies peu abondantes, les argiles présentes dans le sol ont permis de retenir l'eau, conférant ainsi fraîcheur et puissance aux raisins.

Notes techniques

Origine: Tenuta Castiglioni, Commune de Montespertoli
L'âge du vignoble: 13 ans
Variété de vin: Prédominance de Cabernet Sauvignon et Merlot, avec de petites quantités de Cabernet Franc et Sangiovese
Degrè d'alcool: 13%
La fermentation malolactique: Directement après la fermentation alcoolique
Élevage: Barriques - 12 mois en barriques et 2 mois en bouteille

Dégustation

Le Tenuta Frescobaldi 2012 affiche une robe pourpre aux reflets rubis. Au nez, il se révèle intense et persistant avec, au début, des notes de myrtille et de cerise. Notes florales de roses et arômes épicés de poivre noir, de chocolat et de jus de viande. En bouche, la texture tannique se révèle épaisse, avec un corps généreux. La finale est dominée par des fruits mûrs, sans être excessivement mûrs, et soutenue par une acidité très intense.

Suggestions de dégustation: Se marie très bien avec les viandes de bœuf cuites à l'étouffé ou revenues à la poêle et les rôtis de porc. Idéal avec du lièvre ou du sanglier. S'accorde aussi bien avec les fromages savoureux.

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 90 Points