


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2013



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

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2013

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

L'année 2013 a été caractérisée par des pluies printanières abondantes, qui ont assuré une fraîcheur permanente des sols pour les mois suivants. L'été au domaine Castiglioni a débuté au cours de la troisième semaine de juin, avec des températures maximales supérieures à 30 degrés. L'amplitude thermique importante entre le jour et la nuit qui s'est poursuivie jusqu'en juillet a permis un bon développement végétatif des vignes, essentiel pour la maturation et l'accumulation des polyphénols dans la peau. Au milieu du mois d'août, les températures ont favorisé une véraison rapide et homogène et, en septembre, les vignes ont atteint un état idéal, laissant présager une récolte optimale.

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

Degré d'alcool: 13%

Temps de macération: 12 jours

La fermentation malolactique: Directement après la fermentation alcoolique

Élevage: Barriques - 12 mois en barriques et 2 mois en bouteille

Dégustation

Le Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2013 affiche une robe pourpre, avec des arômes prononcés de fruits rouges mûrs qui laissent place à des notes de poivre noir et de chocolat. Structure riche et stimulante, compensée par une agréable fraîcheur et une bonne persistance.

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

Wine Spectator: 90 Points