

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2014



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

# Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2014

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

Bien que 2014 ait été une année complexe caractérisée par de fortes incertitudes météorologiques, le semis d'engrais verts spécifiques, le travail des sols pour faciliter l'élaboration de matière organique, l'ébourgeonnage et les effeuillages tardifs et fréquents ont permis une maturation optimale des raisins. Les terrains de Castiglioni, caractérisés par un terroir particulier, ont signé une nouvelle fois de superbes vendanges.

## 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

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2014 présente une robe rouge rubis aux parfums prononcés de baies rouges auxquels s'ajoutent à la fin des notes torréfiées de cacao, de café et de tabac. Charpenté et doté d'une belle fraîcheur, il est chaleureux, moelleux et rond en bouche.

**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.