FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2015



Formati

0,75 l - 1,5 l Magnum - 3 l Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2015

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

On retiendra du millésime 2015 l'excellente santé et la parfaite maturation des raisins, deux résultats enthousiasmants pour une saison particulièrement faste. Le débourrement de la vigne a débuté le troisième jour d'avril aidé par la chaleur des après-midi printaniers et par les abondantes réserves en eau accumulées durant l'hiver. Les faibles précipitations de mai et juin ont permis la croissance des jeunes bourgeons dans un environnement sec évitant ainsi le risque de maladies phytosanitaires. Les chaudes journées d'août et de septembre ont accompagné la maturation conduisant progressivement à une concentration en sucres et en composés polyphénoliques des fruits 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
Degrè 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

Ce vin présente une robe rouge rubis intense avec de légers reflets pourpres. Son bouquet est doux et fruité, avec des notes de myrtille, de cerise, de cassis et de pruneau californien sur un fond d'arômes grillés et épicés. En bouche, il est ample, moelleux et rond. Les notes intenses de fruits mûrs perceptibles également au palais, laissent place à une finale longue et harmonieuse caractérisée par une fraîcheur élégante et agréable.

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: 91 Points
Mundus Vini: Silver Medal
JamesSuckling.Com: 91 Points
Mundus Vini: Silver Medal