


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017



Formati

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

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017

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

Sur les collines du domaine Castiglioni, le débourrement a commencé début avril, après un hiver sec et relativement doux. En mars et en avril, quelques épisodes pluvieux ont permis d’accumuler les réserves d’eau nécessaires au développement des jeunes pousses. La floraison ainsi que la période estivale ont été marquées par de faibles précipitations et des températures élevées qui ont permis la croissance et la maturation des grappes dans un environnement sain. Grâce à leur capacité de stockage de l’humidité, les sols argileux du domaine Castiglioni ont joué un rôle fondamental dans la limitation du stress hydrique causé par l’absence de précipitations pendant l’été et ont aidé les raisins à atteindre une concentration élevée en sucres et en polyphénols.

Notes techniques

Variété de vin: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Degré d’alcool: 13%

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

Vinification et élevage

Une fois récoltés, les raisins ont été immédiatement égrappés et fermentés avec des remontages légers et réguliers dans des cuves en acier thermorégulées. Après la fermentation alcoolique est venu le temps de la fermentation malolactique. Le vin a été élevé en barriques pendant 12 mois au cours desquels sa robe, son bouquet et son corps ont évolué harmonieusement. Une période supplémentaire en bouteille a permis au Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017 d’exprimer tout son potentiel.

Dégustation

Le Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017 présente une belle robe rouge rubis intense et profonde aux reflets pourpres. Son bouquet est merveilleusement complexe. L’ouverture fruitée, avec des notes qui évoquent la mûre et la griotte, laisse place à d’élégantes notes vanillées aux légères nuances de tabac et de poivre blanc. En bouche, il est chaud, souple et rond avec ici aussi d’intenses notes fruitées et une finale délicatement épicée, fraîche et élégante. La trame tannique est subtile et dense.

Prix et reconnaissance

Wine Advocate: 91 Points