FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2018

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2018

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

Au cours de l'hiver 2018, le domaine Castiglioni a connu de fortes précipitations avec des épisodes neigeux début mars qui ont assuré des réserves d'eau abondantes pour l'été. Le printemps a alterné des journées chaudes et ensoleillées avec des journées fraîches et humides. La vigne a réagi par un développement important et luxuriant des bourgeons et une belle floraison. Avec l'arrivée de l'été, les pluies ont diminué ; les mois de juillet et d'août nous ont offert des journées chaudes et ensoleillées. En septembre, l'absence quasi totale de pluie et un vent du nord important ont permis aux raisins de mûrir dans un environnement particulièrement sec, assurant une maturation et une concentration importantes.

Notes techniques

Variété de vin: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Degrè d'alcool: 13,5%
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 dans des cuves en acier thermorégulées avec remontages légers et réguliers. Après la fermentation alcoolique est venu le temps de la fermentation malolactique. Le vin a ensuite 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 2018 d'exprimer tout son potentiel.

Dégustation

Le Tenuta Castiglioni 2018 présente une superbe robe d'un rouge rubis brillant aux reflets violines. Au nez, les arômes intenses de mûre et de cassis se mêlent à des notes épicées de poivre et de clou de girofle ainsi qu'à de légères nuances réglissées. L'entrée en bouche est souple et enveloppante, accompagnée d'une veine acide qui confère une belle fraîcheur et une finale longue, persistante et épicée.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 91 Points