FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019

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

Après un hiver plutôt froid caractérisé par de rares précipitations, le débourrement de la vigne a eu lieu vers la première semaine d'avril. Les mois printaniers, marqués par des températures inférieures aux moyennes de saison, ont conduit à un ralentissement de la croissance des bourgeons, retardant tous les autres stades phénologiques. La maturation des raisins s'est faite tardivement par rapport à la moyenne de ces dernières années et a bénéficié d'excellentes conditions météorologiques et de bonnes amplitudes thermiques permettant aux raisins de se charger lentement en sucres et en composés polyphénoliques à l'automne.

Notes techniques

Variété de vin: Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese
Degrè d'alcool: 13,5%
Élevage: 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 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 2019 d'exprimer tout son potentiel.

Dégustation

Le Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019 présente une merveilleuse robe d'un rouge rubis brillant aux reflets violines. Au nez, on perçoit immédiatement d'intenses arômes fruités rappelant la mûre, la myrtille, la prune et la cerise mêlés à des notes épicées de cannelle et de vanille ainsi qu'à des notes grillées de café et de chocolat. En bouche, il est souple, enveloppant et frais. Les tanins sont bien présents et ronds. La finale est longue et persistante.