FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020

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

À Castiglioni, après un hiver doux, le débourrement de la vigne a eu lieu au début du mois d'avril, quelques jours plus tôt qu'à la normale. Dans l'ensemble, le mois d'avril a été beau et plutôt frais, ce qui a contribué à une croissance modérée dans un environnement sec. La floraison a eu lieu la dernière semaine de mai, une période au cours de laquelle le temps a toujours été au beau fixe et accompagné d'un petit vent, ce qui a permis une excellente nouaison. D'avril à août, quelques averses d'intensité modérée ont été enregistrées avec de légers pics au mois de juin ; au cours des mois d'expression végétative, les ressources en eau ont toujours été proportionnées aux besoins (il n'y a pas eu de sécheresse ni de pluviosité excédentaire). La véraison, qui a débuté la dernière semaine d'août, a été suivie d'une maturation progressive au cours du mois de septembre. Pour le sangiovese et le merlot, la récolte a commencé à la mi-septembre. Les fruits étaient merveilleusement concentrés et d'une excellente intensité aromatique.

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 2020 d'exprimer tout son potentiel.

Dégustation

Le Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020 arbore une belle robe d'un rouge rubis brillant aux reflets violines. Le nez dévoile de magnifiques senteurs fruitées rappelant la cerise, la mûre, la myrtille et le mûrier ainsi que de superbes notes épicées de cannelle, d'anis étoilé et une légère sensation de poivre noir. Viennent ensuite des notes grillées et tertiaires. La bouche est souple et enveloppante avec des tanins bien mûrs. La finale est longue et persistante.