FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022



Formati

0,75 lt; 1,5 lt; 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022

Toscana IGT

Depuis 1300, la Tenuta Castiglioni est l'emblème de la tradition viticole de la famille Frescobaldi. C'est ici qu'a commencé la production de vins liés au territoire toscan, appréciés dans les années 1500 à la cour papale et à la cour anglaise d'Henri VIII.

Conditions climatiques

À Castiglioni, la tendance climatique de ce millésime a été caractérisée - à la fin du mois de mai - par une floraison plutôt précoce dans les vignobles : des températures typiques des mois d'été ont été enregistrées au cours de cette période. Ce n'est pas un hasard si l'été 2022 restera dans les mémoires comme l'un des plus longs de ces dernières années. Dans la première partie de la période estivale, les plantes ont connu une accélération de la phase de croissance des pousses et de la nouaison des inflorescences, assurant ainsi une excellente homogénéité dans les vignobles. En juillet, cependant, la vigne s'est adaptée à l'environnement extérieur, ralentissant son élan initial pour se protéger de la chaleur estivale. La pluie providentielle de la mi-août a finalement permis d'obtenir des raisins sains et équilibrés.

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 bouteilles

Vinification et élevage

Les raisins, fraîchement récoltés, ont été égrappés et ont fermenté avec des remontages légers et constants dans des cuves en acier thermorégulées. Une fois la fermentation alcoolique terminée, la fermentation malolactique a eu lieu et le vin a commencé à mûrir en barriques pendant 12 mois, subissant l'évolution harmonieuse typique des différents composants de la couleur, de l'odeur et du goût. Le vieillissement en bouteille a permis au Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022 d'exprimer tout son potentiel.

Dégustation

Le Tenuta Frescobaldi 2022 présente une magnifique robe rouge rubis brillant aux reflets violets. Le bouquet est intense et complexe, caractérisé par des notes fruitées rappelant la mûre, la cerise noire, la myrtille et la groseille, puis par des notes épicées rappelant le poivre et la cannelle. Les notes de cacao et de torréfaction dominent en fin de bouche. La bouche est chaleureuse, douce et ronde, avec des notes fruitées intenses qui reviennent et une finale délicatement épicée. Les tanins sont présents mais extrêmement veloutés.