

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2024



Formati

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

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2024

Toscana IGT

Depuis 1300, le domaine Castiglioni incarne la tradition viticole de la famille Frescobaldi. C'est là qu'a débuté la production de vins typiques de la Toscane, appréciés dès le XVI^e siècle à la cour papale et à la cour d'Henri VIII d'Angleterre.

Conditions climatiques

Le débourrement a eu lieu au début du mois d'avril, avec un léger avance par rapport à la moyenne historique de la région. Les températures printanières douces et une bonne réserve d'eau accumulée au cours des mois précédents ont favorisé un démarrage végétatif régulier, avec un développement harmonieux du feuillage et une répartition uniforme des pousses. Le mois de mai a été particulièrement marqué par l'abondance des précipitations, qui ont contribué à une croissance luxuriante et à la formation d'un feuillage sain et performant. La floraison s'est déroulée entre la deuxième et la troisième semaine de mai, dans un climat variable, alternant entre de légères pluies et des journées sèches et venteuses. À l'approche de l'été, le climat est resté idéal pour la croissance et la maturation des raisins. Les mois de septembre et d'octobre se sont également déroulés sous le signe d'une régularité climatique, avec des pluies bien réparties et des températures modérées qui ont accompagné les dernières phases de maturation. Cela a permis d'atteindre la maturité sans excès de chaleur, favorisant ainsi l'expression du terroir et la pureté aromatique du fruit.

Notes techniques

Variété de vin: Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese

Degré d'alcool: 13 %

Élevage: 10 mois en barriques et 2 en bouteille

Vinification et élevage

Les raisins, tout juste récoltés, ont été égrappés puis fermentés avec des remontages légers et réguliers dans des cuves en acier thermorégulées. Une fois la fermentation alcoolique terminée, la fermentation malolactique a eu lieu et le vin a commencé son élevage en barriques pendant 10 mois, subissant l'évolution harmonieuse caractéristique de ses différents composants colorants, olfactifs et gustatifs. La période supplémentaire en bouteille a permis au Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2024 d'exprimer pleinement son potentiel.

Dégustation

Le Tenuta Frescobaldi 2024 présente une magnifique robe rouge rubis brillante aux reflets pourpres. Le nez se caractérise par des arômes fruités rappelant les fruits rouges comme la cerise, ainsi que les fruits noirs comme la mûre et la prune. Des notes florales se révèlent ensuite, accompagnées de notes épicées telles que le poivre noir et le clou de girofle. Viennent ensuite des notes grillées et tertiaires. La bouche est souple et chaleureuse, avec des tanins ronds mais bien présents. La finale est longue et persistante. Bien équilibré.