FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2014



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2014

Chianti DOCG

Grazie all'ottimo microclima della zona, il Chianti Castiglioni riflette le caratteristiche del terroir che rappresenta ed è un vino morbido, piacevolmente fruttato e dal carattere forte e ben delineato.

Andamento climatico

Nonostante un'estate atipica con una grande pluviosità, grazie alla dedizione e sapere dei nostri agronomi, le uve in vendemmia sono risultate sane, mature e cariche di profumi e antociani. I due momenti determinanti sono stati una prima fase ottimale di allegagione e una lunga fase autunnale fatta di giornate soleggiate, calde e da notti fresche che hanno arricchito di aromi la vendemmia.

Note tecniche

Provenienza: Il comprensorio del Chianti
Esposizione: Varia
Tipologia Suolo: Argilloso, medio impasto
Densità Impianti: Da 2.800 a 5.500 viti per ha
Allevamento: Cordone speronato e guyot
Varietà: Sangiovese, Merlot
Grado Alcolico: 13%
Tempo Macerazione: 11 giorni
Fermentazione Malolattica: Subito dopo quella alcolica
Maturazione: Acciaio - 6 mesi con microssigenazione e un mese in bottiglia

Note degustative

Castiglioni Chianti 2014 appare di colore rosso intenso, limpido, con riflessi violacei. Al naso prevalgono intense note fruttate, di fragola e lampone, che si fondono armoniosamente a sentori floreali di rosa e dolci di confetto alla mandorla. In bocca è equilibrato, vinoso. Il finale è persistente, con una notevole corrispondenza gusto olfattiva.

Abbinamento: Piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto, straccetti di manzo con verdure e qualche formaggio semi stagionato.

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 88 Punti
Mundus Vini: Gold