FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2015



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2015

Chianti DOCG

Grazie alle favorevoli condizioni pedoclimatiche, il Chianti Castiglioni riflette le caratteristiche del territorio che rappresenta ed è un vino morbido, piacevolmente fruttato e dal carattere forte e ben delineato

Andamento climatico

L'annata 2015 sarà ricordata per l'eccellente sanità e la perfetta maturazione dei frutti, due risultati esaltanti di una stagione particolarmente fortunata. Le viti hanno cominciato a germogliare il terzo giorno di aprile aiutate dal caldo dei pomeriggi primaverili e dalle abbondanti riserve idriche accumulate durante l'inverno. Le scarse precipitazioni di maggio e giugno hanno permesso ai giovani germogli di crescere in un ambiente asciutto evitando così il rischio di malattie fitosanitarie. Le calde giornate di agosto e settembre hanno accompagnato la maturazione portando gradualmente a un'ottimale concentrazione dei frutti sia in zuccheri sia in composti polifenolici.

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 2015 appare di colore rosso rubino intenso con sfumature porpora sull'unghia. Al naso si percepiscono note di ciliegia, fragola e lampone, con sentori floreali quali rosa e violetta.In bocca è caldo e morbido, dotato di bella acidità e ottimo equilibrio. Finale lungo e armonico con un retrogusto decisamente fruttato.

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