FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Castiglioni
# Castiglioni Chianti 2016




Formati

0,375 l, 0,75 l, Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castiglioni Chianti 2016

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

In seguito ad un inverno particolarmente mite e poco piovoso, l'annata 2016 è iniziata con una settimana di anticipo rispetto all'anno precedente. Il debutto della primavera è stato caratterizzato da un clima fresco ed umido che ha permesso l'accumulo di riserve idriche necessarie allo sviluppo delle piante.Dal mese di giugno, in coincidenza con la fioritura dei vigneti, le temperature si sono alzate dando luogo ad un lungo periodo caldo ed asciutto che si è protratto fino alla vendemmia, fatta eccezione per alcuni eventi piovosi dei primi giorni di agosto che hanno evitato severi stress idrici.Il periodo della vendemmia è stato particolarmente favorevole, non solo per il lungo periodo senza precipitazioni ma soprattutto per le eccezionali escursioni termiche diurne ideali per l'accumulo di straordinarie quantità di polifenoli all'interno delle uve.

## 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 inox - 6 mesi con microssigenazione e un mese in bottiglia

## Note degustative

Il colore è rosso rubino intenso con sfumature porpora, tipiche dei giovani vini.Il naso è intensamente fruttato con note di marasca, fragola di bosco e mora di rovo, alle quali si uniscono velate sensazioni di fiori ed erbe mediterranee.Il primo impatto in bocca è vivace e lascia immediatamente spazio a sensazioni di morbidezza e a intensi aromi fruttati per poi concludersi in un finale lungo, nitido e delicato.

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

Mundus Vini: Silver Medal
Wine Spectator: 89 Punti
Wine Enthusiast: 88 Punti