FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2017



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2017

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

Sulle colline di Castiglioni le viti hanno iniziato a germogliare i primi giorni di aprile, dopo un inverno asciutto e relativamente mite. Nei mesi di marzo e aprile si sono registrate alcuni eventi piovosi che hanno permesso un arricchimento delle riserve idriche necessarie allo sviluppo dei giovani germogli.La fioritura ed il successivo periodo estivo sono stati caratterizzati da scarsità di precipitazioni e alte temperature che hanno permesso alle uve di crescere e maturare in un ambiente sano senza rischi fitosanitari. I terreni argillosi tipici di Castiglioni, grazie alla loro capacità di immagazzinare umidità, hanno giocato un ruolo fondamentale per moderare lo stress idrico dovuto all'assenza di precipitazioni del periodo estivo e hanno aiutato le uve a raggiungere una grande concentrazione di zuccheri e polifenoli.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese, Merlot
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: Acciaio inox - 6 mesi con microssigenazione e un mese in bottiglia

Note degustative

Chianti Castiglioni 2017 ha un colore rosso rubino tendente al porpora vivace e brillante.Al naso, si percepiscono piacevoli note di mora, di ribes rosso e confettura di ciliegie in cui si insinuano note floreali e speziate. In bocca è vivo, rotondo ed i suoi aromi fruttati ritornano al palato regalando un finale ricco e appagante.

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

JamesSuckling.Com: 89 Punti