FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2018



Formati

0,75 l - 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2018

Chianti DOCG

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

Andamento climatico

Durante l'inverno 2018, alla Tenuta Castiglioni, si sono registrate notevoli precipitazioni, con eventi nevosi a inizio marzo, che hanno garantito abbondanti riserve idriche per il periodo estivo. La stagione primaverile ha visto un'alternanza di giorni soleggiati caldi e giornate fresche ed umide. La pianta ha reagito con un consistente e rigoglioso sviluppo dei germogli ed una bella fioritura. Con l'arrivo dell'estate le piogge sono andate diminuendo; i mesi di luglio ed agosto ci hanno regalato giornate calde e soleggiate. In Settembre, la quasi totale assenza di piogge e la presenza di un importante vento dal nord, hanno permesso la maturazione delle uve in un ambiente particolarmente asciutto, portandole ad una maturazione e ad una concentrazione importanti.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e piccole quantità di Merlot
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: Acciaio inox - 6 mesi in tino e un mese in bottiglia

Note degustative

Chianti Castiglioni 2018 si presenta di un bel rosso rubino con eleganti sfumature porpora. Al naso emergono immediatamente bellissime note fruttate: la ciliegia, il ribes ed il lampone. In un secondo momento emergono note floreali e al contempo fragranti, quali la violetta.In bocca Chianti Castiglioni è vivace, morbido e avvolgente. Sul finale risulta lungo e persistente. Il retrogusto conferma i sentori fruttati, precedentemente percepiti all'olfatto.

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