FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2019



Formati

0,75 l - 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2019

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

A seguito di un inverno piuttosto freddo caratterizzato da poche precipitazioni, il germogliamento della vite è avvenuto attorno alla prima settimana di aprile. I mesi primaverili, con temperature inferiori rispetto alla media del periodo, hanno rallentato l'accrescimento dei germogli, ritardando tutte le fasi fenologiche successive. La maturazione delle uve è arrivata tardivamente rispetto alla media degli ultimi anni, ed ha goduto di ottime condizioni meteorologiche e buone escursioni termiche che hanno permesso alle uve di arricchirsi lentamente in zuccheri e composti polifenolici durante i mesi autunnali.

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 2019 è un vino dal carattere intensamente fruttato. Il suo colore è rosso rubino vivace con brillanti riflessi porpora. Il bouquet è ricco di aromi quali la ciliegia, la mora e la fragolina di bosco cui fanno seguito eleganti note mediterranee. Il palato si esprime nell'immediato con una bella vivacità morbida ed elegante al contempo. Il finale è intenso e piacevolmente aromatico.

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