FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2020



Formati

0,375 l - 0,75 l – 1,5 l (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2020

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 mite, a Castiglioni il germogliamento delle viti è avvenuto ai primi di aprile, con pochi giorni di anticipo rispetto alla norma. Aprile nel complesso è risultato sereno e piuttosto fresco, contribuendo ad una crescita moderata in ambiente asciutto. La fioritura è avvenuta l'ultima settimana di maggio, periodo durante il quale il clima è sempre stato sereno e leggermente ventilato; ciò ha portato ad un'ottima allegagione dei frutti. Da aprile ad agosto sono stati registrati alcuni rovesci di intensità moderata, con qualche leggero picco nel mese di giugno; durante i mesi di espressione vegetativa le risorse idriche sono sempre state proporzionate al bisogno (niente siccità ma neanche eccessi idrici). L'invaiatura, avvenuta a partire dall'ultima settimana di agosto, è stata seguita da una maturazione graduale durante il mese di settembre. La raccolta, per il Sangiovese ed il Merlot, è cominciata dalla metà di settembre. I frutti erano meravigliosamente concentrati e di ottima intensità aromatica.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e piccole quantità di Merlot
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: 6 mesi in acciaio e un periodo in bottiglia

Note degustative

Chianti Castiglioni 2020 è un vino dal bellissimo colore rosso rubino con sfumature porpora. Il suo bouquet è piacevolmente fruttato, con note che ricordano la fragola, la marasca, il lampone ed il fico; il frutto è accompagnato da bellissimi sentori floreali e mediterranei. Piacevole anche la delicata nota speziata, con eleganti sentori di pepe e chiodo di garofano. In bocca è contraddistinto da una bellissima vivacità. Il finale è lungo, nitido e delicato, con una notevole corrispondenza gusto olfattiva.

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