FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2021



Formati

0,375 l - 0,75 l – 1,5 l (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2021

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 Castiglioni gli ultimi mesi del 2020 ed i primi mesi del 2021 hanno fatto registrare una pluviometria abbondante che ha dotato i vigneti di un ottimo approvvigionamento idrico di partenza. I primi germogli sono apparsi in aprile con un leggero ritardo rispetto all'annata precedente, per via del brusco calo delle temperature durante la seconda metà del mese. Con il ritorno del caldo in maggio, la vite ha potuto svilupparsi con un buon vigore. La fioritura, avvenuta tra il 20 ed il 25 maggio ha beneficiato di un clima secco e lievemente ventilato che ha portato ad un'ottima allegagione dei frutti. Durante i primi giorni di agosto si sono osservati segnali di inizio invaiatura nelle zone più calde della Toscana. Il mese di settembre ci ha regalato condizioni meteorologiche ideali per la maturazione grazie ad importanti escursioni termiche, giornate soleggiate e notti fresche e asciutte. A Castiglioni la sanità delle uve è stata impeccabile proprio grazie alle perfette condizioni climatiche del mese. La perfetta sanità delle uve, aiutata da un clima particolarmente asciutto, ci ha permesso di allungare i tempi di maturazione e scegliere il momento ideale per la raccolta di ogni singola parcella, presupposto fondamentale per un'ottima annata.

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 2021 ha un colore rosso rubino vivace. Si tratta di un vino piacevolmente fruttato all'olfatto, con note che ricordano il ribes rosso, il lampone, la marasca e la fragolina di bosco. Sul finale una bella sensazione floreale accompagnata da sentori speziati come il chiodo di garofano. In bocca vivace e fresco con un bel tannino presente ma mai invadente. Bello il 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.