FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2022



Formati

0,375 l - 0,75 l – 1,5 l (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2022

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 l'andamento climatico di questa annata è stato caratterizzato - alla fine del mese di maggio - da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: in questo periodo sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. Non a caso l'estate 2022 verrà ricordata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Nella prima parte del periodo estivo, le piante hanno visto un'accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegagione delle infiorescenze, offrendo così un'ottima omogeneità nei vigneti. A luglio invece le viti si sono adattate all'ambiente esterno, rallentando il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva. La provvidenziale pioggia di metà agosto ha permesso infine di ottenere uve sane ed equilibrate.

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 2022 alla vista si presenta di un bellissimo rosso rubino vivace. Nell'analisi olfattiva è gradevolmente fruttato, con note di piccoli frutti di bosco maturi, tra i quali emergono il ribes rosso, il lampone, la visciola e la fragolina di bosco. L'esplosione di frutta è seguita da sentori floreali e da sentori speziati di chiodo di garofano. In bocca è fresco e morbido con una piacevole trama tannica, ben presente, ma mai eccessiva. Anche il finale, lungo e pulito, è dominato dal suo carattere fruttato.

Abbinamento: Piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto, straccetti di manzo con verdure e formaggi di media stagionatura.