FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2023

Formati

0,375 l - 0,75 l – 1,5 l (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2023

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'annata 2023 è stata inaugurata da un promettente germogliamento cominciato all'inizio del mese di aprile. Le giornate primaverili sono state fresche e ricche di piogge ed hanno aiutato uno sviluppo rigoglioso dei germogli e successivamente dei grappoli. Durante il periodo estivo le temperature si sono fatte più calde ed hanno permesso una bella invaiatura ed una buona concentrazione delle sostanze nutritive nei grappoli. L'assenza di piogge durante il periodo di vendemmia ha condotto ad una raccolta con uve sane ed un ottimo grado di maturazione.

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 2023 si presenta di un bel colore rosso rubino brillante. Il naso è fruttato, con sentori che rimandano ai frutti di bosco, come il mirtillo rosso e nero, il ribes ed il corbezzolo. Bella anche la nota floreale, che ci ricorda la rosa canina e la violetta. Segue una delicata speziatura. Al palato Chianti Castiglioni 2023 è caratterizzato da una bella vivacità ed è al contempo morbido ed elegante. Le note fruttate tornano al palato regalando un finale ricco ed appagante. Trama tannica ben presente ma carezzevole.

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