FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Castiglioni Chianti 2024



Formati

0,375 l - 0,75 l – 1,5 l (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2024

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

Il germogliamento ha avuto luogo nei primi giorni di aprile, con un lieve anticipo rispetto alla media storica della zona. Le temperature primaverili miti e una buona riserva idrica accumulata nei mesi precedenti hanno favorito un inizio vegetativo regolare, con uno sviluppo armonioso della chioma e una distribuzione uniforme dei germogli. Maggio è stato particolarmente significativo per l'abbondanza delle precipitazioni, che hanno contribuito a una crescita rigogliosa e alla formazione di un apparato fogliare sano ed efficiente. La fioritura si è verificata tra la seconda e la terza settimana di maggio, trovando un clima variabile, con alternanza tra piogge leggere e giornate asciutte e ventilate. Con l'avvicinarsi dell'estate, il clima ha mantenuto una configurazione ideale per la crescita e la maturazione delle uve. Anche settembre e ottobre hanno proseguito nel segno della regolarità climatica, con piogge ben distribuite e temperature contenute che hanno accompagnato le ultime fasi di maturazione. Questo ha consentito di raggiungere la maturazione senza eccessi di calore, favorendo l'espressione territoriale e la purezza aromatica del frutto.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e piccole quantità di Merlot
Grado Alcolico: 12,5%
Maturazione: 6 mesi in acciaio e un periodo in bottiglia

Note degustative

Chianti Castiglioni 2024 presenta un bel colore rosso rubino brillante. Il naso è intensamente fruttato con sentori che ricordano la ciliegia, il lampone nero e il ribes. L'olfatto prosegue su sentori che rimandano a sensazioni floreali. Al palato è caratterizzato da una vivace freschezza e da una bella morbidezza. 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.