

Tenuta Castiglioni Castiglioni Chianti 2025



Formati

0,375 l - 0,75 l - 1,5 l (Magnum)

Castiglioni Chianti 2025

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, nel territorio di Montespertoli, l'annata 2025 è stata contraddistinta da un andamento climatico nel complesso equilibrato, con una prima parte dell'anno particolarmente ricca di precipitazioni. Le piogge abbondanti tra inverno e primavera hanno garantito un'ottima riserva idrica nei suoli, favorendo un germogliamento regolare tra la fine di marzo e l'inizio di aprile. Le temperature miti di aprile e maggio hanno sostenuto uno sviluppo vegetativo armonioso e una buona uniformità dei germogli. La fioritura, avvenuta nella seconda metà di maggio, si è svolta in condizioni generalmente favorevoli, assicurando un'allegagione omogenea. L'estate è stata più asciutta, soprattutto nel mese di giugno, con un progressivo contenimento del vigore vegetativo e un regolare avvio dell'invaiaitura tra fine luglio e inizio agosto. Le piogge di luglio e il ritorno di precipitazioni ben distribuite tra settembre e ottobre hanno accompagnato la maturazione senza eccessi, preservando sanità e integrità del frutto. La vendemmia si è svolta in un contesto climatico positivo, consegnando uve sane, con buon equilibrio tra maturità, freschezza e concentrazione aromatica, espressione fedele del territorio di Castiglioni.

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 2025 presenta un colore rosso rubino brillante. All'olfatto i sentori fruttati spiccano con note che ricordano frutti a bacca rossa e nera; accompagnano l'olfatto anche sensazioni floreali di viola mammola. Conclude l'olfatto una delicata speziatura che ci ricorda il chiodo di garofano ed il pepe nero. Al palato risulta fresco e morbido, con una trama tannica presente ma mai eccessiva. Persistente sul finale.

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