

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2007



Formati  
0,75 l, 1,5 l, 3 l

# Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2007

Toscana IGT

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, vino della Tenuta, intenso, si caratterizza per il suo gusto moderno senza perdere il legame con il territorio che rappresenta. Le etichette delle bottiglie antecedenti l'annata 2009 presentano la dicitura "Tenuta di Castiglioni"

## Andamento climatico

Alla tenuta di Castiglioni la vendemmia 2007 si è conclusa i primi di ottobre con un bilancio molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. In autunno le condizioni climatiche favorevoli hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. La primavera è stata temperata, con piogge scarse e senza stress termici. Di conseguenza la maturazione delle uve è avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve.

## Note tecniche

**Provenienza:** Tenuta di Castiglioni, Comune di Montespertoli

**Altimetria:** Da 200 a 250 m

**Superficie:** 130 Ha

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Tipologia Suolo:** Argillo-limoso

**Densità Impianti:** 5.500 viti/Ha

**Allevamento:** Cordone speronato

**Età vigneto:** 12 anni

**Varietà:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Sangiovese

**Tempo Macerazione:** 12 giorni

**Fermentazione Malolattica:** Subito dopo quella alcolica

**Maturazione:** Barriques - 12 mesi in barriques e 2 in bottiglia

## Note degustative

Alla vista è limpido, di colore rosso porpora intenso con riflessi violacei. Al naso inebria con netti sentori fruttati di ciliegia, fragoline di bosco e lampone a cui si amalgamano bene note speziate di caffè, cacao, cioccolato fondente e vaniglia. In bocca è caldo, morbido, intenso, con tannini morbidi e molto avvolgenti. Lunga la persistenza aromatica con lievi accenni fruttati nel retrogusto.

**Abbinamento:** Si presta ad accompagnare piatti di selvaggina, come lepre e cinghiale, carni di manzo stufate o saltate in padella, arrostiti che vedono il maiale protagonista. Bene anche su formaggi saporiti.

# Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 93 punti

International Wine & Spirits Competition: Silver Medal best in class

Luca Maroni: 91 punti

The Wine Advocate: 90 punti