


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2008



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

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2008

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

La vendemmia '08 nelle tenute Frescobaldi, situate in diverse regioni della Toscana, si è conclusa il 10 ottobre. La primavera '08 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un'allegagione non ottimale: i grappoli si sono presentati con minori acini. Tuttavia, l'intensità luminosa e le calde temperature di Luglio e Agosto in Toscana hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l'assenza di problemi legati alla scarsità di acqua hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà.

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, 12% Cabernet Franc e Sangiovese 8%

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 e brillante di colore rosso violaceo intenso e impenetrabile, dotato di un bel corpo. Al naso è intenso e fruttato con aromi di frutta a bacca rossa fra cui prevalgono il lampone e le fragoline di bosco seguite da note di mora e ciliegia. Nel finale si uniscono anche note speziate di cacao, tabacco, vaniglia e cannella. In bocca è caldo, morbido ed equilibrato con tannini fitti e ben amalgamati nella struttura. Lungo e persistente è dotato di un bel corpo e di una notevole acidità. 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

Luca Maroni: 90 punti

The Wine Advocate: 88 punti