FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2009



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2009

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

Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno. Inoltre le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che le uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e da una buona complessità aromatica.

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
Grado Alcolico: 13,50%
Tempo Macerazione: 12 giorni
Fermentazione Malolattica: Subito dopo quella alcolica
Maturazione: Barriques - 12 mesi in barriques e 2 in bottiglia

Note degustative

Il colore è rosso rubino impenetrabile con un unghia violacea, limpido, brillante e di bella consistenza. L'olfatto è piacevolmente fruttato, con note intense di frutta a bacca rossa come mora, ciliegia, prugna e fragola a cui nel finale si uniscono note tostate di cacao, caffè, tabacco, vaniglia e cannella. In bocca è caldo, morbido e rotondo. È dotato di una bella freschezza e di un ottimo equilibrio, e i tannini sono fini e ben amalgamati nella struttura. Lungo e persistente è dotato di un bel corpo ed è lievemente fruttato nel retrogusto.

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

Premi e Riconoscimenti

The Wine Advocate: 88 punti