FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2010



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2010

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 2010 alla Tenuta di Castiglioni è terminata il 20 ottobre. La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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 estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale. Il Sangiovese, assieme al Cabernet Sauvignon e al Merlot raccolti quest'anno, è di qualità eccezionale. Le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che queste particolari varietà di uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità.

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

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2010 si presenta con un colore rosso rubino intenso dai riflessi purpurei, mostrando limpidezza brillante e bella consistenza. Nell'olfatto, il fruttato fa da protagonista con sentori di ciliegia, ribes, fragola di bosco e prugna californiana blu. A queste si aggiungono note speziate di cannella, pepe e noce moscata, e tostate di cacao, caffè e nocciole. In bocca è caldo, supportato da una piacevole vena acida che lo rende fresco. La trama tannica è sottile, fitta ed elegante. Lungo e persistente, Tenuta Frescobaldi si congeda con un piacevole tono fresco e fruttato.

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.