FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2012

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2012

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 campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve. Nonostante la raccolta sia stata molto lunga, le nostre uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine. Primo passo per ottenere dei buoni vini. Dai dati climatici che registriamo nelle centraline meteo risulta che Castiglioni è stata per lungo tempo la nostra tenuta più calda durante questa incredibile estate 2012. Le piogge non sono state abbondanti, ma le argille presenti nel suolo hanno saputo trattenere l'acqua cedendo alle uve freschezza e potenza.

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

Note degustative

Tenuta Frescobaldi 2012 alla vista ha un colore porpora con riflessi rubino. Al naso è molto intenso e persistente, esordisce con note di mirtillo e ciliegia. Floreale di rosa e sentori speziati di pepe nero, cioccolato e di jues de viande. In bocca la trama tannica è molto fitta, corpo generoso. Sul finale è dominato dal frutto maturo senza cedimenti alla surmaturazione e sostenuto da una vena acida molto viva.

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

JamesSuckling.Com: 90 Punti