FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2013



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2013

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

L'annata 2013 si contraddistingue per le abbondanti piogge primaverili, che hanno assicurato nei mesi seguenti una continua freschezza dei suoli. L'estate a Castiglioni è iniziata nella terza settimana di Giugno, con temperature massime superiori ai 30 gradi. La generosa escursione termica tra il giorno e la notte che si è perpetrata anche nel mese di luglio ha permesso alle viti un generoso sviluppo vegetativo, fondamentale per la maturazione e l'accumulo di polifenoli nella buccia. A metà agosto le temperature hanno permesso una rapida ed omogenea invaiatura e nel mese di Settembre le viti sono arrivate in perfette condizioni facendo presagire un'ottima vendemmia.

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: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, 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 di Castiglioni 2013 si presenta di colore porpora, con profumi spiccati di frutta rossa matura che lasciano il passo a note di pepe nero e cioccolato. Ricca ed appagante la struttura, cui si contrappone una piacevole freschezza e una buona persistenza.

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
Wine Spectator: 90 Punti