


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2013



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

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, arrostiti che vedono il maiale protagonista. Bene anche su formaggi saporiti.

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 90 Punti

Wine Spectator: 90 Punti