

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2014



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

# Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2014

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 2014 è stato un anno complesso, caratterizzato da forti incertezze meteo, tuttavia la semina di sovesci specifici, la lavorazione dei suoli per facilitare l'elaborazione della sostanza organica, il diradamento dei germogli, le sfogliature tardive e frequenti hanno permesso alle uve di raggiungere una maturazione ottimale. I terreni di Castiglioni con il loro particolare "terroir" che li caratterizza, hanno firmato un'altra bellissima 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 2014 si presenta di colore rosso rubino, con spiccati profumi di frutti a bacca rossa a cui nel finale si uniscono note tostate di cacao, caffè, tabacco. Dotato di una bella freschezza ed appagante struttura, in bocca è caldo, morbido e rotondo.

**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.