FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2014



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

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