


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2015



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

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2015

Toscana IGT

Dal 1300 la Tenuta Castiglioni è l'emblema della tradizione vinicola della famiglia Frescobaldi. Qui ebbe inizio la produzione di vini legati al territorio toscano, apprezzati nel 1500 alla Corte papale e alla Corte inglese di Enrico VIII

Andamento climatico

L'annata 2015 sarà ricordata per l'eccellente sanità e la perfetta maturazione dei frutti, due risultati esaltanti di una stagione particolarmente fortunata. Le viti hanno cominciato a germogliare il terzo giorno di aprile aiutate dal caldo dei pomeriggi primaverili e dalle abbondanti riserve idriche accumulate durante l'inverno. Le scarse precipitazioni di maggio e giugno hanno permesso ai giovani germogli di crescere in un ambiente asciutto evitando così il rischio di malattie fitosanitarie. Le calde giornate di agosto e settembre hanno accompagnato la maturazione portando gradualmente a un'ottimale concentrazione dei frutti sia in zuccheri sia in composti polifenolici.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta 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: 13 anni

Varietà: Predominanza di Cabernet Sauvignon e Merlot con piccole parti di Cabernet Franc e 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

Alla vista si presenta di un rosso rubino intenso, con leggeri riflessi color porpora. Il bouquet è dolce e fruttato, con note di mirtillo, ciliegia, ribes e prugna californiana accompagnate da un sottofondo di sentori tostati e speziati. In bocca è ampio, morbido e rotondo. Le intense note di frutta matura percepibili anche al palato, lasciano spazio a un finale lungo e armonioso caratterizzato da una elegante e piacevole freschezza.

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: 91 Punti

Mundus Vini: Silver Medal

JamesSuckling.Com: 91 Punti

Mundus Vini: Silver Medal