FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2016



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2016

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

In seguito ad un inverno particolarmente mite e poco piovoso, l'annata 2016 è iniziata con una settimana di anticipo rispetto all'anno precedente. Il debutto della primavera è stato caratterizzato da un clima fresco ed umido che ha permesso l'accumulo di riserve idriche necessarie allo sviluppo delle piante. Dal mese di giugno, in coincidenza con la fioritura dei vigneti, le temperature si sono alzate dando luogo ad un lungo periodo caldo ed asciutto che si è protratto fino alla vendemmia, fatta eccezione per alcuni eventi piovosi dei primi giorni di agosto che hanno evitato severi stress idrici. Il periodo della vendemmia è stato particolarmente favorevole, non solo per il lungo periodo senza precipitazioni ma soprattutto per le eccezionali escursioni termiche diurne ideali per l'accumulo di straordinarie quantità di polifenoli all'interno delle uve.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta Castiglioni, Comune di Montespertoli
Varietà: Predominanza di Cabernet Sauvignon e Merlot con piccole parti di Cabernet Franc e Sangiovese
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: Barriques - 12 mesi in barriques e 2 in bottiglia

Note degustative

Il colore è un rosso rubino molto intenso e profondo. Il bouquet è intrigante e variegato ed associa profumi di ribes nero e ciliegia a sentori speziate di pepe nero e vaniglia. L'entrata in bocca è corposa e avvolgente, caratterizzata da eleganti note tostate che creano un finale intenso ed armonioso.

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

Mundus Vini: Silver Medal
James Suckling: 91 Punti
The Wine Advocate: 91 Punti