FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Castiglioni
# Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2018




Formati

0,75 lt, 1,5 lt, 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2018

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

Durante l'inverno 2018, alla Tenuta Castiglioni, sono state registrate notevoli precipitazioni, con eventi nevosi a inizio marzo, che hanno garantito abbondanti riserve idriche per il periodo estivo. La stagione primaverile ha visto un'alternanza di giorni soleggiati caldi e giornate fresche ed umide. La pianta ha reagito con un consistente e rigoglioso sviluppo dei germogli ed una bella fioritura. Con l'arrivo dell'estate le piogge sono andate diminuendo; i mesi di luglio ed agosto ci hanno regalato giornate calde e soleggiate. In settembre, la quasi totale assenza di piogge e la presenza di un importante vento dal nord, hanno permesso la maturazione delle uve in un ambiente particolarmente asciutto, portandole ad una maturazione e ad una concentrazione importanti.

## Note tecniche

Provenienza: Tenuta Castiglioni, Comune di Montespertoli
Varietà: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Grado Alcolico: 13,5%
Maturazione: Barriques - 12 mesi in barriques e 2 in bottiglia

## Vinificazione e maturazione

Le uve, appena vendemmiate, sono state diraspate e fermentate con leggeri e costanti rimontaggi in vasche di acciaio termoregolate. Una volta terminata la fermentazione alcolica, ha avuto luogo la fermentazione malo-lattica e il vino ha cominciato il suo affinamento in barriques per 12 mesi subendo la tipica evoluzione armonica delle varie componenti coloranti, olfattive e gustative. L'ulteriore periodo in bottiglia ha permesso a Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2018 di esprimersi al massimo della propria potenzialità.

## Note degustative

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2018 ha un bellissimo colore rosso rubino brillante con riflessi porpora. Al naso gli intensi profumi di mora e ribes nero si fondono con note speziate di pepe, chiodi di garofano e lievi sfumature di liquirizia. L'entrata in bocca è morbida ed avvolgente, accompagnata da una vena acida che conferisce una bella freschezza ed un finale lungo, persistente e speziato.

# Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 91 Punti