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