


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019



Formati

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

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019

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

A seguito di un inverno piuttosto freddo caratterizzato da poche precipitazioni, il germogliamento della vite è avvenuto attorno alla prima settimana di aprile. I mesi primaverili, con temperature inferiori rispetto alla media del periodo, hanno rallentato l'accrescimento dei germogli, ritardando tutte le fasi fenologiche successive. La maturazione delle uve è arrivata tardivamente rispetto alla media degli ultimi anni, ed ha goduto di ottime condizioni meteorologiche e buone escursioni termiche che hanno permesso alle uve di arricchirsi lentamente in zuccheri e composti polifenolici durante i mesi autunnali.

Note tecniche

Varietà: Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese

Grado Alcolico: 13,5%

Maturazione: 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 la maturazione 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 2019 di esprimersi al massimo della propria potenzialità.

Note degustative

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019 presenta un meraviglioso colore rosso rubino brillante con riflessi porpora. Al naso si percepiscono immediatamente intensi sentori fruttati che ricordano la mora, il mirtillo, la prugna e la ciliegia; questi si fondono con sensazioni speziate di cannella e vaniglia assieme a sensazioni tostate di caffè e cioccolato. Al palato risulta morbido, avvolgente e fresco. Il tannino è ben presente e rotondo. Il finale è lungo e persistente.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013