FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020

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 mite, a Castiglioni il germogliamento delle viti è avvenuto ai primi di aprile, con pochi giorni di anticipo rispetto alla norma. Aprile nel complesso è risultato sereno e piuttosto fresco, contribuendo ad una crescita moderata in ambiente asciutto. La fioritura è avvenuta l'ultima settimana di maggio, periodo durante il quale il clima è sempre stato sereno e leggermente ventilato; ciò ha portato ad un'ottima allegagione dei frutti. Da aprile ad agosto sono stati registrati alcuni rovesci di intensità moderata, con qualche leggero picco nel mese di giugno; durante i mesi di espressione vegetativa le risorse idriche sono sempre state proporzionate al bisogno (niente siccità ma neanche eccessi idrici). L'invaiatura, avvenuta a partire dall'ultima settimana di agosto, è stata seguita da una maturazione graduale durante il mese di settembre. La raccolta, per il Sangiovese ed il Merlot, è cominciata dalla metà di settembre. I frutti erano meravigliosamente concentrati e di ottima intensità aromatica.

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 2020 di esprimersi al massimo della propria potenzialità.

Note degustative

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020 ha un bellissimo colore rosso rubino brillante con riflessi porpora. Al naso splendidi i sentori fruttati che ricordano la ciliegia, la mora, il mirtillo e il gelso; meravigliosa anche la speziatura, con note di cannella, anice stellato e una leggera sensazione di pepe nero. In un secondo momento sono le note tostate e terziarie più in generale ad emergere. Al palato morbido ed avvolgente. Il tannino è ben maturo. Il finale lungo e persistente.