FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2021



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2021

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 Castiglioni gli ultimi mesi del 2020 ed i primi mesi del 2021 hanno fatto registrare una pluviometria abbondante che ha dotato i vigneti di un ottimo approvvigionamento idrico di partenza. I primi germogli sono apparsi in aprile con un leggero ritardo rispetto all'annata precedente, per via del brusco calo delle temperature durante la seconda metà del mese. Con il ritorno del caldo in maggio, la vite ha potuto svilupparsi con un buon vigore. La fioritura, avvenuta tra il 20 ed il 25 maggio ha beneficiato di un clima secco e lievemente ventilato che ha portato ad un'ottima allegagione dei frutti. Durante i primi giorni di agosto si sono osservati segnali di inizio invaiatura nelle zone più calde della Toscana. Il mese di settembre ci ha regalato condizioni meteorologiche ideali per la maturazione grazie ad importanti escursioni termiche, giornate soleggiate e notti fresche e asciutte. A Castiglioni la sanità delle uve è stata impeccabile proprio grazie alle perfette condizioni climatiche del mese. La perfetta sanità delle uve, aiutata da un clima particolarmente asciutto, ci ha permesso di allungare i tempi di maturazione e scegliere il momento ideale per la raccolta di ogni singola parcella, presupposto fondamentale per un'ottima annata.

Note tecniche

Varietà: Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese
Grado Alcolico: 13%
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 2021 di esprimersi al massimo della propria potenzialità.

Note degustative

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2021 alla vista si presenta di uno splendido colore rosso rubino brillante con riflessi purpurei. Al naso è decisamente fruttato, con la ciliegia, la mora di gelso, la prugna nera matura ma turgida in piena evidenza; interessante la nota speziata, in cui si riconoscono cannella, anice stellato, chiodi di garofano e radice di liquirizia. Nel finale olfattivo prevalgono il caffè e la menta fusa a sentori di cioccolato. In bocca è morbido ed avvolgente, vellutata la tessitura tannica. Suadente il finale gusto-olfattivo.