FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022

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 l'andamento climatico di questa annata è stato caratterizzato - alla fine del mese di maggio - da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: in questo periodo sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. Non a caso l'estate 2022 verrà ricordata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Nella prima parte del periodo estivo, le piante hanno visto un'accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegagione delle infiorescenze, offrendo così un'ottima omogeneità nei vigneti. A luglio invece le viti si sono adattate all'ambiente esterno, rallentando il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva. La provvidenziale pioggia di metà agosto ha permesso infine di ottenere uve sane ed equilibrate.

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 2022 di esprimersi al massimo della propria potenzialità.

Note degustative

Tenuta Frescobaldi 2022 presenta un meraviglioso color rosso rubino brillante con riflessi porpora. Il bouquet è intenso, complesso, caratterizzato da note fruttate che ricordano la mora, l'amarena, il mirtillo, il ribes per confluire in sentori speziati che ricordano il pepe e la cannella. Sul finale prevalgono note che ricordano la polvere di cacao e la torrefazione. Al palato è caldo, morbido e rotondo, con intense note fruttate che tornano ed un finale delicatamente speziato. I tannini sono presenti ma estremamente vellutati.