FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2023



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2023

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'annata 2023 è stata inaugurata da un promettente germogliamento cominciato all'inizio del mese di aprile. Le giornate primaverili sono state fresche e ricche di piogge ed hanno aiutato uno sviluppo rigoglioso dei germogli e successivamente dei grappoli. Durante il periodo estivo le temperature si sono fatte più calde ed hanno permesso una bella invaiatura ed una buona concentrazione delle sostanze nutritive nei grappoli. L'assenza di piogge durante il periodo di vendemmia ha condotto ad una raccolta con uve sane ed un ottimo grado di maturazione.

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 2023 di esprimersi al massimo della propria potenzialità.

Note degustative

Tenuta Frescobaldi 2023 presenta uno splendido colore rosso rubino brillante con riflessi porpora. Il naso è caratterizzato da note fruttate che ricordano il mirtillo, il ribes e la prugna. La speziatura rimanda all'anice stellato, al pepe nero. Sul finale le note terziarie ci ricordano il chicco di caffè tostato. In bocca la trama tannica è molto fitta, il corpo generoso. Sul finale è dominato dal frutto maturo ed è sostenuto da una vena acida molto viva.