

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2024



Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2024

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

Il germogliamento ha avuto luogo nei primi giorni di aprile, con un lieve anticipo rispetto alla media storica della zona. Le temperature primaverili miti e una buona riserva idrica accumulata nei mesi precedenti hanno favorito un inizio vegetativo regolare, con uno sviluppo armonioso della chioma e una distribuzione uniforme dei germogli. Maggio è stato particolarmente significativo per l'abbondanza delle precipitazioni, che hanno contribuito a una crescita rigogliosa e alla formazione di un apparato fogliare sano ed efficiente. La fioritura si è verificata tra la seconda e la terza settimana di maggio, trovando un clima variabile, con alternanza tra piogge leggere e giornate asciutte e ventilate. Con l'avvicinarsi dell'estate, il clima ha mantenuto una configurazione ideale per la crescita e la maturazione delle uve. Anche settembre e ottobre hanno proseguito nel segno della regolarità climatica, con piogge ben distribuite e temperature contenute che hanno accompagnato le ultime fasi di maturazione. Questo ha consentito di raggiungere la maturazione senza eccessi di calore, favorendo l'espressione territoriale e la purezza aromatica del frutto.

Note tecniche

Varietà: Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese

Grado Alcolico: 13%

Maturazione: 10 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 10 mesi subendo la tipica evoluzione armonica delle varie componenti coloranti, olfattive e gustative. L'ulteriore periodo in bottiglia ha permesso a Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2024 di esprimersi al massimo della propria potenzialità.

Note degustative

Tenuta Frescobaldi 2024 presenta uno splendido colore rosso rubino brillante con riflessi porpora. Il naso si caratterizza per sentori fruttati che ricordano i frutti a bacca rossa come la ciliegia, i frutti a bacca nera come la mora e la prugna. Note floreali si palesano in un secondo momento assieme a sentori speziati come il pepe nero ed il chiodo di garofano. Seguono note tostate e terziarie. Il sorso è morbido e caldo con un tannino rotondo ma presente. Lungo e persistente sul finale. Ben bilanciato.