

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2016



Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2016

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

In seguito ad un inverno particolarmente mite e poco piovoso, l'annata 2016 è iniziata con una settimana di anticipo rispetto all'anno precedente. Il debutto della primavera è stato caratterizzato da un clima fresco ed umido che ha permesso l'accumulo di riserve idriche necessarie allo sviluppo delle piante. Dal mese di giugno, in coincidenza con la fioritura dei vigneti, le temperature si sono alzate dando luogo ad un lungo periodo caldo ed asciutto che si è protratto fino alla vendemmia, fatta eccezione per alcuni eventi piovosi dei primi giorni di agosto che hanno evitato severi stress idrici. Il periodo della vendemmia è stato particolarmente favorevole, non solo per il lungo periodo senza precipitazioni ma soprattutto per le eccezionali escursioni termiche diurne ideali per l'accumulo di straordinarie quantità di polifenoli all'interno delle uve.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta Castiglioni, Comune di Montespertoli

Varietà Vino: Predominanza di Cabernet Sauvignon e Merlot con piccole parti di Cabernet Franc e Sangiovese

Grado Alcolico: 13%

Maturazione: Barriques - 12 mesi in barriques e 2 in bottiglia

Note degustative

Note organolettiche: Il colore è un rosso rubino molto intenso e profondo. Il bouquet è intrigante e variegato ed associa profumi di ribes nero e ciliegia a sentori speziati di pepe nero e vaniglia. L'entrata in bocca è corposa e avvolgente, caratterizzata da eleganti note tostate che creano un finale intenso ed armonioso.

Abbinamento: Si presta ad accompagnare piatti di selvaggina, come lepre e cinghiale, carni di manzo stufate o saltate in padella, arrostiti che vedono il maiale protagonista. Bene anche su formaggi saporiti.