FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017

Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017

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

Sulle colline di Castiglioni le viti hanno iniziato a germogliare i primi giorni di Aprile, dopo un inverno asciutto e relativamente mite. Nei mesi di Marzo e Aprile sono stati registrati alcuni eventi piovosi, che hanno permesso un arricchimento delle riserve idriche necessarie allo sviluppo dei giovani germogli. La fioritura ed il successivo periodo estivo sono stati caratterizzati da scarsità di precipitazioni e alte temperature, che hanno permesso ai grappoli di crescere e maturare in un ambiente sano. I terreni argillosi tipici di Castiglioni, grazie alla loro capacità di immagazzinare umidità, hanno giocato un ruolo fondamentale per moderare lo stress idrico dovuto all'assenza di precipitazioni del periodo estivo e hanno aiutato le uve a raggiungere una grande concentrazione di zuccheri e polifenoli.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta Castiglioni, Comune di Montespertoli
Varietà: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: Barriques - 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, si è svolta la fermentazione malo-lattica e il vino ha cominciato il suo affinamento 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 2017 di esprimersi al massimo della propria potenzialità.

Note degustative

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017 si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e profondo, con riflessi porpora. Il suo bouquet è meravigliosamente complesso. L'incipit fruttato, con note che ricordano la mora e l'amarena, lascia il passo ad eleganti note vanigliate con leggere sfumature di tabacco e pepe bianco. È caldo, morbido e rotondo al palato, con intense note fruttate che tornano ed un finale delicatamente speziato, fresco ed elegante. La trama tannica è sottile e fitta.

Premi e Riconoscimenti

Wine Advocate: 91 Punti