FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастильони
Castiglioni Chianti 2016

Formati

0.375л, 0,75л, 1,5л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2016

Кьянти DOCG

Благодаря прекрасному климату, вино Chianti Castiglioni (Кьянти Кастильони) вобрало в себя все особенности этого терруара; мягкий вкус вина с приятными фруктовыми оттенками сочетается с его сильным и ярко выраженным характером.

Климатическая тенденция

Вслед за необычно мягкой и сухой зимой весна 2016 года наступила для лозы на неделю раньше, чем в предыдущем году. Начало весны отметилось свежей и влажной погодой, что позволило накопить в почве значительные запасы воды, необходимые для развития растений. С июня, как раз во время цветения лозы, температура воздуха повысилась, что было началом долгого жаркого и сухого периода, продлившегося до самого сбора урожая. Исключением стали несколько сильных дождей, выпавших в начала августа, которые позволили избежать чрезмерного обезвоживания. Период сбора урожая был исключительно благоприятным не только благодаря сухости воздуха, но и потому, что дневная температура была идеальной для образования в винограде невероятного количества полифенолов.

Характеристики территории

Происхождение: Область Кьянти
Контакт: Various
Тип почвы: Clay, medium texture
Плотность растений: Between 2,800 vines per hectare and 5,500
Разведение: Spur pruned cordon
Сорт Вино: Санджовезе , Мерло
Алкогольная степень: 13%
Время мацерации: 11 дней
Яблочно-молочное брожение: Сразу же после алкогольной ферментации
Выдержка: Бочки - 6 месяцев с microxygenation

Технические примечания

Вино ярко-рубинового цвета с типичным для молодых вин пурпурным отливом. Букет выраженно фруктовый, с нотами вишни сорта «мараска», земляники и лесной ежевики, к которым примешиваются нежные оттенки средиземноморских трав и цветов. Вкус сперва впечатляет свежестью, которую сменяет мягкость, наполненная фруктовыми нотами. Затем следует долгий изысканный и отчётливый финал.

Сопряжение: Ароматного блюда, такие как мясо - паппарделле соусом и жареной курицей , а также, тушеной говядины с овощами и среднего возраста сыров .

Призы и награды

Mundus Vini: Silver Medal
Wine Spectator: 89 Points
Wine Enthusiast: 88 Points