

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Поместъе Кастильони Castiglioni Chianti 2020



Formati

0,375 л - 0,75 л - 1,5 л ("Магнум")

## Castiglioni Chianti 2020

Кьянти DOCG

Благодаря прекрасным почвенно-климатическим условиям «Кьянти Кастильони» отражает характеристики территории, которую представляет. Это вино мягкое, приятно фруктовое и наделённое сильным и ярко выраженным характером.

### Климатическая тенденция

После мягкой зимы в Кастильони почки на лозе начали распускаться в начале апреля, на несколько дней раньше нормы. В целом, апрель был ясным и прохладным, что способствовало умеренному росту растений в сухой среде. Цветение случилось на последней неделе мая, когда погода оставалась безоблачной и немного ветреной. Это привело к отличной завязи плодов. С апреля по август прошло несколько дождей умеренной силы, наибольшей интенсивности они достигли в июне. В течение вегетативного периода водные ресурсы всегда соответствовали потребностям лозы: не было ни засухи, ни избытка влаги. Виноград вступил в фазу созревания на последней неделе августа. Он постепенно созрел в течение сентября. Сбор урожая Санджовезе и Мерло начался в середине сентября. Гроздья оказались удивительно плотными и насыщенными ароматом.

### Характеристики территории

**Сорт Вино:** Санджовезе с небольшим добавлением Мерло

**Алкогольная степень:** 13%

**Выдержка:** 6 месяцев в чанах из нержавеющей стали и некоторое время в бутылках

### Технические примечания

“Кьянти Кастильони 2020” - вино чудесного рубиново-красного цвета с пурпурными отблесками. Его букет приятно фруктовый, с нотами клубники, вишни сорта «мараска», инжира и малины, которые сопровождают великолепные цветочные и средиземноморские оттенки. Приятны и деликатные пряные ноты перца и гвоздики. Вкус отличается превосходной свежестью. Послевкусие долгое, отчётливое и нежное, в нём проявляются те же ноты, что и в аромате вина.

**Сопряжение:** Блюда с насыщенным вкусом, такие как макароны с мясным рагу. Однако вино подходит также к жареной курице, к говядине с овощами и некоторым сырам средней выдержки.

