


FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместъе Кастильони Castiglioni Chianti 2021



Formati

0,375 л – 0,75 л – 1,5 л (“Магнум”)

Castiglioni Chianti 2021

Кьянти DOCG

Благодаря прекрасным почвенно-климатическим условиям, “Кьянти Кастильони” отражает свойства территории, которую представляет, и является мягким приятным фруктовым вином с ярко выраженным сильным характером.

Климатическая тенденция

В последние месяцы 2020 и первые месяцы 2021 года в поместье Кастильони выпало значительное количество осадков, что обеспечило отличные запасы воды для лозы. Первые почки начали раскрываться в апреле, с небольшим запозданием относительно предыдущего года – из-за резкого понижения температуры во второй половине месяца. С возвращением тепла в мае лоза оживилась и начала развиваться быстрее. Цветение прошло с 20 по 25 мая, чему благоприятствовала тёплая сухая погода и лёгкий ветерок. Всё это способствовало отличной завязи плодов. В первые дни августа в самых жарких районах Тосканы виноград уже начал набирать цвет. Сентябрь подарил нам идеальные условия для созревания винограда: солнечные дни и сухие прохладные ночи. В Кастильони состояние здоровья винограда оказалось безупречным именно благодаря сентябрьской погоде. Здоровье ягод, которое поддерживал сухой климат, позволило нам продлить сроки созревания и выбрать идеальный момент для начала сбора урожая с каждого участка виноградника. Это было важной прелюдией для отличного винодельческого года.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе с небольшим добавлением Мерло

Алкогольная степень: 13%

Выдержка: 6 месяцев в чанах из нержавеющей стали и затем в бутылках

Технические примечания

“Кьянти Кастильони 2021” - вино ярко-рубинового цвета. Оно обладает приятным ягодным букетом, вызывающим в памяти ноты красной смородины, малины, вишни и земляники. В финале чудесный цветочный аромат сопровождают пряные ноты гвоздики. Вкус живой и свежий, с отчётливыми, но ненавязчивыми таннинами. Послевкусие долгое, нежное и деликатное.

Сопряжение: Блюда насыщенного вкуса, такие как крупные макароны с мясным рагу, а также жареная курица и говядина с овощами. Хорошо сочетается с некоторыми полутвёрдыми сырами.