FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастильони
Castiglioni Chianti 2025



Formati

0,375 *л* — 0,75 *л* — 1,5 *л* (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2025

Кьянти DOCG

Благодаря благоприятным почвенно-климатическим условиям вино «Кьянти Кастильони» отражает особенности территории, которую оно представляет, и отличается мягким вкусом, приятными фруктовыми нотками, а также сильным и четко выраженным характером.

Климатическая тенденция

В Кастильони, на территории Монтеспертоли, 2025 год отличался в целом сбалансированными климатическими условиями, при этом в первой половине года выпало особенно много осадков. Обильные дожди зимой и весной обеспечили отличный запас влаги в почве, что способствовало равномерному прорастанию в период с конца марта по начало апреля. Мягкие температуры в апреле и мае способствовали гармоничному вегетативному развитию и хорошей однородности побегов. Цветение, пришедшееся на вторую половину мая, проходило в целом в благоприятных условиях, обеспечив равномерное завязывание плодов. Лето было более засушливым, особенно в июне, что привело к постепенному снижению вегетативной активности и плавному началу наливания ягод в период с конца июля по начало августа. Дожди в июле и возобновление равномерных осадков в период с сентября по октябрь сопровождали созревание без перебоев, сохранив здоровье и целостность плодов. Сбор урожая проходил в благоприятных климатических условиях, что позволило получить здоровый виноград с хорошим балансом зрелости, свежести и ароматической концентрации, верно отражающий характер территории Кастильони.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе и небольшое количество Мерло
Алкогольная степень: 12,5%
Выдержка: 6 месяцев в стальных емкостях и выдержка в бутылках

Технические примечания

Chianti Castiglioni 2025 отличается ярким рубиново-красным цветом. В аромате преобладают фруктовые оттенки с нотами, напоминающими красные и чёрные ягоды; их дополняют цветочные ноты фиалки. Завершает аромат нежная пряность, напоминающая гвоздику и чёрный перец. На вкус вино свежее и мягкое, с заметной, но никогда не чрезмерной танинной структурой. Послевкусие длительное.

Сопряжение: Вкусные блюда, такие как паппарделле с мясным соусом, а также жареная курица, говяжьи полоски с овощами и сыры средней выдержки.