FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастильони
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2012

Formati

0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2012

Тоскана IGT

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, богатое культовое вино этого поместья, сделано в очевидно современном стиле, однако полностью отражает все свойства своего терруара.

Климатическая тенденция

Для этого периода виноделия были характерны высокие температуры в летний период и умеренные осадки. Засушливый период в значительной степени способствовал гармоничному созреванию винограда. Несмотря на продолжительный сбор урожая, наш виноград до конца находился в отличном состоянии. Первый шаг для получения хорошего вина. В соответствии с данными метеоцентра о погодных условиях, Кастильони было в течение длительного времени нашим хозяйством с наиболее высокой температурой воздуха в течение того необычного лета 2012 года. Осадки не были обильными, но глина, содержащаяся в почве, удержала воду, что придало винограду свежесть и силу.

Характеристики территории

Происхождение: Хозяйство Кастильони, коммуна Монтеспертоли
Альтиметрия: From 200 to 250 m (From 656 to 820 feet)
Возраст виноградника: 12 лет
Сорт Вино: Преобладание Каберне-Совиньон и Мерло с небольшой частью Каберне-Фран и СанджовеЗе
Алкогольная степень: 13%
Время мацерации: 12 дней
Яблочно-молочное брожение: Сразу же после алкогольной ферментации
Выдержка: Бочки - 12 месяцев в бочках и 2 месяца в бутылке

Технические примечания

Вино Фрескобальди урожая 2012 года имеет пурпурный цвет с оттенками рубинового. Аромат очень выдержанный и стойкий, начинается с нот черники и черешни. Цеточный аромат розы и букет черного перца, шоколада и jues de viande. Во рту ощущаются плотные танины, богатое тело вина. В финальных нотах преобладает аромат зрелых фруктов без осадка от излишней выдержки, с очень хорошей кислотностью.

Сопряжение: Подается с тушеной или жареной на сковороде телятиной и свининой. Идеально сочетается с зайчатиной и кабаниной. Подходит также для ароматных сыров.

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 90 Points