


FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместъе Кастильони Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2013



Formati

0,75 л, 1,5 л, 3 л.

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2013

Тоскана IGT

С 1300 года хозяйство Кастильони является символом традиции виноделия семьи Фрескобалди. Считается, что началом производства вина на тосканской территории является 1500-й год, в соответствии с решением папского суда и английского суда Генриха VIII-го

Климатическая тенденция

2013 год отличался обильными весенними дождями, которые обеспечили в последующие месяцы постоянную свежесть почв. Лето в Кастильони началось в третью неделю июня при максимальных температурах, превышающих 30 градусов. Значительная разница между дневными и ночными температурами, в том числе в июле, способствовала значительному росту виноградников, особенно в том, что касается созревания и накопления полифенолов в кожце. В середине августа температуры обеспечили быстрое и равномерное созревание, а в сентябре лоза находилась в прекрасном состоянии, что являлось предвестником замечательного урожая.

Характеристики территории

Происхождение: Хозяйство Кастильони, коммуна Монтеспертоли

Альтиметрия: From 200 to 250 m (From 656 to 820 feet)

Возраст виноградника: 13 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 Фрескобалди ди Кастильони урожая 2013 года имеет пурпурный цвет и выраженный аромат зрелых красных фруктов с оттенком черного перца и шоколада. Богатая и насыщенная структура, компенсирующаяся приятной свежестью и хорошей стойкостью.

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 90 Points

Wine Spectator: 90 Points

