FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастильони
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2014



Formati

0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2014

Тоскана IGT

С 1300 года хозяйство Кастильони является символом традиции виноделия семьи Фрескобальди. 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

2014 год был непростым, с неустойчивой погодой, однако органические удобрения и обработка почвы для их усвоения, прореживание побегов и частое обрывание листьев над гроздьями винограда помогли ему достичь отличной степени спелости. Земли Кастильони подтвердили особенные свойства своего “терруара” очередным прекрасным урожаем.

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

Castiglioni (Кастильони) 2014 маркизов Фрескобальди – вино рубинового цвета, с ароматом красных ягод, к которому в финале примешиваются ноты обжаренного кофе, какао и табака. Отличаясь свежестью и приятной структурой, оно имеет теплый, мягкий и “округлый” вкус.

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