FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастильони
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2015



Formati

0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2015

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

2015 год запомнился здоровым и превосходно вызревшим урожаем винограда. Этого удалось достичь, в том числе, благодаря прекрасной погоде, державшейся на протяжении всего вегетативного сезона. Почки на растениях, согретые тёплым весенним солнцем, начали распускаться третьего апреля, чему способствовали также весьма значительные запасы влаги, собравшиеся в почве за зиму. Скудные дожди в мае и июне позволили юным побегам развиваться в сухой атмосфере и избежать, таким образом, заболеваний. Жаркие дня августа и сентября помогли винограду зреть, постепенно повышая в нём содержание как сахаров, так и полифенолов.

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 насыщенного рубнового цвета, с лёгкими пурпуными отблесками. Букет сладкий, фруктовый, с нотами черники, вишни, смородины и калифорнийской сливы, чуть позже проявляются эмпироматические и пряные оттенки. Вкус округлый и мягкий, в нём чувствуются те же яркие ноты спелых фруктов, оставляя место для долгого послевкусия, оставляющего изысканное и приятное впечатление свежести.

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: 91 Points
Mundus Vini: Silver Medal
JamesSuckling.Com: 91 Points
Mundus Vini: Silver Medal