

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Поместъе Кастильони Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2015



Formati

0,75 л, 1,5 л, 3 л.

# 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, согретье 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 рубинового цвета, с лёгкими пурпурными 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 свиной. Идеально сочетается с зайчатинной 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