


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