FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастильони
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017



Formati

0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017

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

На холмах Кастильони лоза начала распускаться в начале апреля после сухой и довольно мягкой зимы. В мае и апреле прошли дожди и обогатили запасы воды в почве, необходимые для развития молодых побегов и листвы. В период цветения и в последующее за ним лето дожди были скудными, а температура воздуха высокой, что создало прекрасный климат для роста и созревания винограда. Глинистые почвы Кастильони, благодаря своей способности задерживать влагу, сыграли важную роль в защите растений от обезвоживания в условиях отсутствия осадков. Это также способствовало большой концентрации в винограде сахаров и полифенолов.

Характеристики территории

Сорт Вино: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Франк, Санджовезе
Алкогольная степень: 13%
Выдержка: дубовые баррики - 12 месяцев в барриках, 2 месяца в бутылках

Винификация и выдержка

Виноград сразу после сбора очищается от веток и ферментируется при постоянном ремонтаже в ёмкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре. По завершении алкогольной ферментации начинается ферментация малолактическая, и вино помещается в баррики для выдержки в течение 12 месяцев. При этом его различные компоненты (красящие, ароматические, вкусовые) проходят типичное гармоничное преобразование. Заключительная фаза выдержки в бутылках позволила вину Тенута Фрескобальди Кастильони 2017 максимально выразить свои превосходные качества.

Технические примечания

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017 – вино глубокого и насыщенного рубинового цвета с пурпурными отблесками. Его букет изумительно сложен. Начальные фруктовые ноты ежевики и вишни сорта “амарена” уступают место ванильным нотам с лёгким оттенком табака и белого перца. Вкус “тёплый”, мягкий и округлый, насыщенно фруктовый и деликатным пряным финалом, свежим и изысканным. Таннинова структура нежная и плотная.

Призы и награды

Wine Advocate: 91 Points