FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастильони
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2018

Formati

0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2018

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

Зимой 2018 года в поместье Кастильони прошли обильные дожди – а в начале марта даже со снегом – и создали значительные запасы воды в почве на лето. Весной тёплые солнечные дни сменялись прохладными и влажными. Лоза отреагировала на такую погоду прекрасным равномерным распусканием почек и роскошным цветением. С наступлением лета осадков стало выпадать меньше. Июль и август подарили нам тёплые и солнечные дни. Почти полное отсутствие дождей и довольно сильный северный ветер в сентябре позволили винограду дозревать в очень сухом климате, что привело к отличной концентрации в нём нужных компонентов.

Характеристики территории

Сорт Вино: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Франк, Санджовезе
Алкогольная степень: 13,5%
Выдержка: дубовые баррики - 12 месяцев в барриках, 2 месяца в бутылках

Винификация и выдержка

Сразу после сбора виноград очистили от веток и поместили в чаны для ферментации с температурным контролем при постоянном и лёгком помешивании. По завершении алкогольной ферментации прошла ферментация малолактическая, затем вино выдерживалось в дубовых барриках в течение 12 месяцев, чтобы гармонично сформировались различные компоненты вина — цветовые, ароматические и вкусовые. Последняя стадия выдержки, в бутылках, помогла вину «Тенута Фрескобальди Кастильони 2018» максимально раскрыть свои лучшие качества.

Технические примечания

Вино “Тенута Кастильони 2018” обладает прекрасным сверкающим рубиновым цветом с пурпурными отблесками. Сильный аромат ежевики и чёрной смородины сменяется пряными нотами перца, гвоздики и лёгкими оттенками лакрицы. Вкус мягкий и обволакивающий, дополненный кислинкой, которая добавляет свежести. Послевкусие долгое, устойчивое и пряное.

Призы и награды

James Suckling: 91 Points