FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастильони
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019



Formati

0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019

Тоскана IGT

С 1300 года поместье Кастильони является символом винодельческих традиций семьи Фрескобальди. Здесь берёт начало производства вин, ассоциирующихся с Тосканскими землями. Их оценили ещё в 1500-х годах при папском дворе и при дворе английского короля Генриха VIII.

Климатическая тенденция

Вслед за холодной и небогатой осадками зимой, почки на лозе начали распускаться на первой неделе апреля. Температура воздуха весной была ниже нормы, что замедлило заскрытие листьев и отсрочило все последующие фенологические фазы развития растений. Виноград начал созревать позже, чем в предыдущие годы, но в прекрасных погодных условиях и с хорошими перепадами дневной и ночной температуры. Это помогло винограду медленно образовывать сахара и полифенолы в течение осенних месяцев.

Характеристики территории

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

Винификация и выдержка

Только что собранный виноград сразу очищали от веточек и оставляли ферментироваться в ёмкостях из нержавеющей стали при установленной температуре, сусло легко и постоянно помешивали. По завершении алкогольной ферментации, началась ферментация малолактическая. Она проходила в дубовых барриках в течение 12 месяцев, здесь вино достигало типичной гармонии компонентов, придающих ему цвет, аромат и вкус. Заключительный период выдержки в бутылках помог вину «Кастильони 2019» максимально проявить свои качества.

Технические примечания

«Поместье Фрескобальди Кастильони 2019» - вино чудесного сверкающего рубинового цвета с пурпурными отблесками. Букет мгновенно раскрывается насыщенными фруктовыми ароматами ежевики, черники, сливы и черешни, которые смешиваются с пряными запахами корицы и ванили, а также с нотами обжаренных кофейных зёрен и шоколада. Вкус мягкий, обволакивающий и свежий. Округлые таннины очень отчётливы. Послевкусие долгое и устойчивое.