FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастильони
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022



Formati

0,75 *л*; 1,5 *л*; 3 *л*.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022

Тоскана IGT

С 1300 года Тенута Кастильони является олицетворением винодельческих традиций семьи Фрескобальди. Здесь началось производство вин, связанных с территорией Тосканы, которые в 1500-х годах ценились при папском дворе и при английском дворе Генриха VIII.

Климатическая тенденция

В Кастильони климатическая тенденция этого винтажа характеризовалась - в конце мая - довольно ранним цветением виноградников: в этот период были зафиксированы температуры, типичные для летних месяцев. Не случайно лето 2022 года запомнится как одно из самых продолжительных за последние годы. В первой половине летнего периода у растений наблюдалось ускорение фазы роста побегов и закладка соцветий, что обеспечило отличную однородность виноградников. Однако в июле лозы адаптировались к условиям открытого грунта, замедляя свой первоначальный рост, чтобы защититься от летней жары. Провиденциальный дождь в середине августа, наконец, привел к появлению здорового и сбалансированного винограда.

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

Свежесобранный виноград был дестеммирован и ферментирован при легком и постоянном перекачивании в стальных резервуарах с терморегуляцией. После завершения алкогольной ферментации была проведена малолактическая ферментация, и вино начало созревать в барриках в течение 12 месяцев, претерпевая типичную гармоничную эволюцию различных компонентов цвета, запаха и вкуса. Дальнейшая выдержка в бутылках позволила Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022 полностью раскрыть свой потенциал.

Технические примечания

Tenuta Frescobaldi 2022 обладает прекрасным ярким рубиново-красным цветом с пурпурными бликами. Букет интенсивный, сложный, характеризуется фруктовыми нотами, напоминающими ежевику, черную вишню, чернику и смородину, переходящими в пряные нотки, напоминающие перец и корицу. На финише преобладают ноты, напоминающие о какао-порошке и жарком. Нёбо теплое, мягкое и округлое, с интенсивными фруктовыми нотами, которые возвращаются, и деликатно пряным завершением. Танины присутствуют, но очень бархатистые.