


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Castiglioni Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020



Formati
0,75 lt, 1,5 lt, 3 lt.

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020

Toscana IGT

Dal 1300 la Tenuta Castiglioni è l'emblema della tradizione vinicola della famiglia Frescobaldi. Qui ebbe inizio la produzione di vini legati al territorio toscano, apprezzati nel 1500 alla Corte papale e alla Corte inglese di Enrico VIII.

Andamento climatico

A seguito di un inverno mite, a Castiglioni il germogliamento delle viti è avvenuto ai primi di aprile, con pochi giorni di anticipo rispetto alla norma. Aprile nel complesso è risultato sereno e piuttosto fresco, contribuendo ad una crescita moderata in ambiente asciutto. La fioritura è avvenuta l'ultima settimana di maggio, periodo durante il quale il clima è sempre stato sereno e leggermente ventilato; ciò ha portato ad un'ottima allegazione dei frutti. Da aprile ad agosto sono stati registrati alcuni rovesci di intensità moderata, con qualche leggero picco nel mese di giugno; durante i mesi di espressione vegetativa le risorse idriche sono sempre state proporzionate al bisogno (niente siccità ma neanche eccessi idrici). L'inviatura, avvenuta a partire dall'ultima settimana di agosto, è stata seguita da una maturazione graduale durante il mese di settembre. La raccolta, per il Sangiovese ed il Merlot, è cominciata dalla metà di settembre. I frutti erano meravigliosamente concentrati e di ottima intensità aromatica.

Note tecniche

Varietà: Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese

Grado Alcolico: 13,5%

Maturazione: 12 mesi in barriques e 2 in bottiglia

Vinificazione e maturazione

Le uve, appena vendemmiate, sono state diraspate e fermentate con leggeri e costanti rimontaggi in vasche di acciaio termoregolate. Una volta terminata la fermentazione alcolica, ha avuto luogo la fermentazione malo-lattica e il vino ha cominciato la maturazione in barriques per 12 mesi subendo la tipica evoluzione armonica delle varie componenti coloranti, olfattive e gustative. L'ulteriore periodo in bottiglia ha permesso a Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020 di esprimersi al massimo della propria potenzialità.

Note degustative

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020 ha un bellissimo colore rosso rubino brillante con riflessi porpora. Al naso splendidi i sentori fruttati che ricordano la ciliegia, la mora, il mirtillo e il gelso; meravigliosa anche la speziatura, con note di cannella, anice stellato e una leggera sensazione di pepe nero. In un secondo momento sono le note tostate e terziarie più in generale ad emergere. Al palato morbido ed avvolgente. Il tannino è ben maturo. Il finale lungo e persistente.

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020

Toscana IGT

Seit 1300 ist die Tenuta Castiglioni das Sinnbild der Weinbautradition der Familie Frescobaldi. Hier begann die Produktion von Weinen, die mit dem toskanischen Gebiet verbunden sind und im Jahr 1500 am päpstlichen Hof und am englischen Hof von Heinrich VIII. geschätzt wurden.

Klimaverlauf

Nach einem milden Winter trieben die Reben in Castiglioni Anfang April aus, einige Tage früher als sonst. Der April war insgesamt ruhig und eher kühl, was zu einem mäßigen Wachstum in einer trockenen Umgebung beitrug. Die Blüte fand in der letzten Maiwoche statt, einer Zeit, in der das Wetter immer klar und leicht windig war, was zu einem hervorragenden Fruchtansatz führte. Von April bis August wurden einige mäßige Regenfälle verzeichnet, mit leichten Spitzen im Juni; in den Monaten der Vegetationsperiode standen die Wasserressourcen immer im Verhältnis zum Bedarf (keine Dürre, aber auch kein Überschuss). Auf die in der letzten Augustwoche begonnene Reifezeit folgte im September die allmähliche Ausreifung der Trauben. Die Ernte des Sangiovese und des Merlot begann Mitte September. Die Frucht war wunderbar konzentriert und hatte eine ausgezeichnete aromatische Intensität.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Sangiovese

Alkoholischer Grad: 13,5%

Ausbau: 12 Monate in Barriques und 2 Monate in der Flasche

Vinifizierung und Ausbau

Die frisch geernteten Trauben wurden abgebeert und unter leichtem und ständigem Umpumpen in temperaturkontrollierten Stahltanks vergoren. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung, und der Wein begann seine 12-monatige Reifung in Barriques, wobei er die typische harmonische Entwicklung der verschiedenen Farb-, Geruchs- und Geschmackskomponenten durchlief. Die zusätzliche Zeit in der Flasche ermöglichte es dem Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020, sein volles Potenzial zu entfalten.

Technische Anmerkungen

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020 hat eine wunderschöne brillante rubinrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen. In der Nase finden sich herrliche Fruchtnoten, die an Kirsche, Brombeere, Heidelbeere und Maulbeere erinnern; auch die Würze ist wunderbar, mit Noten von Zimt, Sternanis und einem leichten Hauch von schwarzem Pfeffer. Später treten die allgemeinen Röst- und Tertiärnoten hervor. Am Gaumen ist er weich und einhüllend. Das Tannin ist schön reif. Der Abgang ist lang und anhaltend.