ACQUISTATO IL .....

"Tenuta Frescobaldi di Castiglioni" Toscana IGT 2023 2023



Un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese

Sulle dolci colline della Val di Pesa sorge la Tenuta di Castiglioni; qui la ricchezza del tempo e dei suoli è espressa nella struttura dei vini, grazie alla simbiosi tra freschi terreni, clima mite e le brezze pomeridiane del Mar Tirreno. Tenuta Frescobaldi Castiglioni si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e profondo, con riflessi porpora. Il suo bouquet è meravigliosamente complesso. L'incipit fruttato, con note che ricordano la mora e l'amarena, lascia il passo ad eleganti note vanigliate con leggere sfumature di tabacco e pepe bianco. È caldo, morbido e rotondo al palato, con intense note fruttate che tornano ed un finale, delicatamente speziato, fresco ed elegante. La trama tannica è sottile e fitta.

Proprietà di famiglia già dall'XI secolo, Castiglioni è il centro d'origine della produzione viticola dei Frescobaldi, che ne testimonia le gesta fin dal 1300. La tenuta si estende lungo l'antica Via di Castiglioni, costruita dai romani per unire il nord della Toscana con Roma, città eterna. La zona era famosa già a quei tempi per l'alta qualità dei raccolti agricoli e fu per secoli al centro di intensi traffici e luogo prescelto per la costruzione di lussuose ville romane. Lo stemma nobiliare della famiglia Frescobaldi, con la corona, lo scudo e i tre rocchi, è rappresentato anche come simbolo di Castiglioni, per ricordare i 700 anni di storia vitivinicola, iniziati proprio in questa tenuta.

La Vigna

Terreno	Formazioni sassose e argillose
Esposizione	Sud, Sud ovest 250m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5500 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	10% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Sangiovese
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Arrosti che vedono il maiale protagonista
Vinificazione	12 mesi in barriques e 2 in bottiglia
Sensazioni	Bel colore rosso rubino intenso e profondo, con riflessi porpora. Il suo bouquet è meravigliosamente complesso. L'incipit fruttato, con note che ricordano la mora e l'amarena, lascia il passo ad eleganti note vanigliate con leggere sfumature di tabacco e pepe bianco. È caldo, morbido e rotondo al palato, con intense note fruttate che tornano ed un finale delicatamente speziato, fresco ed elegante.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821