ACQUISTATO IL .....

"Castiglioni" Chianti DOCG Magnum 2025 2025



Nel cuore del Chianti

Qui siamo nel cuore della denominazione del Chianti. Tenuta Castiglioni, grazie alle favorevoli condizioni pedoclimatiche, permette la raccolta di uve Sangiovese di altissima qualità e di produrre vini che riflettono al meglio le caratteristiche del territorio. Chianti morbido, piacevolmente fruttato e dal carattere forte e ben delineato, questo rosso della tradizione toscana nasce da uve di Sangiovese con piccole quantità di Merlot. Una vinificazione accurata e un veloce affinamento di 6 mesi in acciaio, precedono un periodo di riposo in bottiglia. Nasce così un Chianti caratterizzato da un bellissimo colore rosso rubino con sfumature porpora. Il suo bouquet è piacevolmente fruttato, con note che ricordano la fragola, la marasca, il lampone e il fico. Il frutto, poi, è accompagnato da sentori floreali e mediterranei. Piacevole anche la delicata nota speziata, con eleganti sentori di pepe e chiodo di garofano. In bocca, invece, è contraddistinto da una perfetta corrispondenza gusto olfattiva e da una bellissima vivacità, con un finale lungo e delicato. Rosso toscano purosangue, questo Chianti si sposa bene con piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto e qualche formaggio semi stagionato.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

La Vigna

Terreno	Terreno ricco di argilla e con una notevole ritenzione idrica
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone Speronato e Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90% - Merlot 10%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	6 mesi in acciaio e un periodo in bottiglia
Sensazioni	Chianti Castiglioni è un vino dal bellissimo colore rosso rubino con sfumature porpora. Il suo bouquet è piacevolmente fruttato, con note che ricordano la fragola, la marasca, il lampone ed il fico. Il frutto è accompagnato da bellissimi sentori floreali e mediterranei. Piacevole anche la delicata nota speziata, con eleganti sentori di pepe e chiodo di garofano. In bocca è contraddistinto da una bellissima vivacità. Il finale è lungo, nitido e delicato, con una notevole corrispondenza gusto olfattiva.

© 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