



ACQUISTATO IL

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni Toscana IGT

2019



Svinando

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 roccchi, 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 Rosso Fermo Secco IGT

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 Arrostiti 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821