

Castiglioni Chianti, Chianti DOCG

Frescobaldi – Tenuta Castiglioni, Toscana



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	90 % Sangiovese, 10% Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Beerennoten, angenehme Säure, harmonisch
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Fleischsoße, Brathähnchen, geschnetzelterm Rindfleisch mit Gemüse und mittelreifem Käse
Verfügbare Formate:	0,375 Liter; 0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 72, 10 17 96

Charakteristika

Sattes Rubinrot mit purpurnen Reflexen. In der Nase Aromen von kleinen roten Beeren wie Brombeere, Johannisbeere und Erdbeere. Am Gaumen warm und weich mit angenehmer Säure und ausgewogenen, gut eingebundenen Tanninen. Im Abgang deutlich fruchtbetont, lang und harmonisch.

Klima/Terroir

Die Weinberge der Toskana erstrecken sich von den Bergen der Apenninen bis zur Tyrrhenischen Küste auf einer Höhe zwischen 100 und 500 Metern. Die Weinlandschaft wechselt sich mit Olivenhainen und umfangreichen Wäldern ab. Mit trockenen, heißen Sommern und regenreichen, milden Wintern ist das Klima mediterran geprägt.

Ausbau

Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur mazeriert und anschließend schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahltank.

Das Weingut

Seit 700 Jahren verkörpert die Familie Frescobaldi die Toskana in deren innerstem Wesen, erzählt deren Geschichte, offenbart deren Kunst und Jahrtausende alte Kultur. Bereits in der Renaissance wurden ihre Weine an vielen europäischen Höfen getrunken, wie im englischen Königshaus von Heinrich VIII und am Hofe des Papstes. Ihre bedeutende Stellung unter den bekanntesten Weinerzeugern auf europäischem Niveau verdankt die Familie Frescobaldi dem hohen Ansehen ihrer Weine und ihrem jahrelangen Bemühen um die Bewahrung und Aufwertung des Potentials, das in der toskanischen Landschaft steckt. Die Kombination von Terroir und Innovationsgeist bilden die Basis für die Philosophie des Unternehmens.

