



ACQUISTATO IL .....

"Tenuta Frescobaldi di Castiglioni" Toscana IGT 2022 2022

## Un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese



Svinando®

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** 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** 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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821