



CASTIGLIONI CHIANTI 2016

- Denominazione** Chianti DOCG
- Descrizione** Grazie alle favorevoli condizioni pedoclimatiche, il Chianti Castiglioni riflette le caratteristiche del territorio che rappresenta ed è un vino morbido, piacevolmente fruttato e dal carattere forte e ben delineato
- Andamento climatico** In seguito ad un inverno particolarmente mite e poco piovoso, l'annata 2016 è iniziata con una settimana di anticipo rispetto all'anno precedente. Il debutto della primavera è stato caratterizzato da un clima fresco ed umido che ha permesso l'accumulo di riserve idriche necessarie allo sviluppo delle piante.
Dal mese di giugno, in coincidenza con la fioritura dei vigneti, le temperature si sono alzate dando luogo ad un lungo periodo caldo ed asciutto che si è protratto fino alla vendemmia, fatta eccezione per alcuni eventi piovosi dei primi giorni di agosto che hanno evitato severi stress idrici. Il periodo della vendemmia è stato particolarmente favorevole, non solo per il lungo periodo senza precipitazioni ma soprattutto per le eccezionali escursioni termiche diurne ideali per l'accumulo di straordinarie quantità di polifenoli all'interno delle uve.
- Provenienza** Il comprensorio del Chianti
- CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE**
- NOTE TECNICHE**
- Varietà** Sangiovese, Merlot
- Grado Alcolico** 13%
- Tempo di Macerazione** 11 giorni
- Fermentazione Malolattica** Subito dopo quella alcolica
- Contenitori di affinamento** Acciaio inox
- Tempo di affinamento** 6 mesi con microossigenazione e un mese in bottiglia
- Formati disponibili** 0,375 l, 0,75 l, Magnum (1,5 l)
- Note Organolettiche** Il colore è rosso rubino intenso con sfumature porpora, tipiche dei giovani vini.
Il naso è intensamente fruttato con note di marasca, fragola di bosco e mora di rovo, alle quali si uniscono velate sensazioni di fiori ed erbe mediterranee.
Il primo impatto in bocca è vivace e lascia immediatamente spazio a sensazioni di morbidezza e a intensi aromi fruttati per poi concludersi in un finale lungo, nitido e delicato.
- Abbinamento** Piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto, straccetti di manzo con verdure e qualche formaggio semi stagionato.