



Tenuta Castiglioni Castiglioni Chianti 2018

Andamento climatico

Durante l'inverno 2018, alla Tenuta Castiglioni, si sono registrate notevoli precipitazioni, con eventi nevosi a inizio marzo, che hanno garantito abbondanti riserve idriche per il periodo estivo. La stagione primaverile ha visto un'alternanza di giorni soleggiati caldi e giornate fresche ed umide. La pianta ha reagito con un consistente e rigoglioso sviluppo dei germogli ed una bella fioritura. Con l'arrivo dell'estate le piogge sono andate diminuendo; i mesi di luglio ed agosto ci hanno regalato giornate calde e soleggiate. In Settembre, la quasi totale assenza di piogge e la presenza di un importante vento dal nord, hanno permesso la maturazione delle uve in un ambiente particolarmente asciutto, portandole ad una maturazione e ad una concentrazione importanti.

Note tecniche

Varietà Vino

Sangiovese e piccole quantità di Merlot

Grado Alcolico

13%

Maturazione

Acciaio inox - 6 mesi in tino e un mese in bottiglia

Note degustative

Formati Disponibili

0,75 l - 0,375 l

Note Organolettiche

Chianti Castiglioni 2018 si presenta di un bel rosso rubino con eleganti sfumature porpora. Al naso emergono immediatamente bellissime note fruttate: la ciliegia, il ribes ed il lampone. In un secondo momento emergono note floreali e al contempo fragranti, quali la violetta. In bocca Chianti Castiglioni è vivace, morbido e avvolgente. Sul finale risulta lungo e persistente. Il retrogusto conferma i sentori fruttati, precedentemente percepiti all'olfatto.

Abbinamento

Piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto, straccetti di manzo con verdure e qualche formaggio semi stagionato.