



CASTIGLIONI 2010

DENOMINAZIONE: Chianti DOCG

GENERALITÀ: Grazie all'ottimo microclima della zona, il Chianti Castiglioni riflette le caratteristiche del terroir che rappresenta ed è un vino morbido, piacevolmente fruttato e dal carattere forte e ben delineato.

ANDAMENTO CLIMATICO La vendemmia 2010 è terminata il 20 ottobre. Il bilancio è molto positivo, soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. Un'annata straordinaria che darà vita a vini di grande struttura, molto equilibrati e di buona acidità. La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale. Il Sangiovese, assieme al Merlot raccolto quest'anno, è di qualità eccezionale. Le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che queste particolari varietà di uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: Il comprensorio del Chianti in cui si trova la Tenuta di Castiglioni

ESPOSIZIONE: Varia

TIPOLOGIA SUOLO: Argilloso, medio impasto

DENSITÀ IMPIANTI: Da 2.800 a 5.500 viti per ha

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e guyot



NOTE TECNICHE

VARIETÀ: 90% Sangiovese, 10% Merlot

EPOCA VENDEMMIA: Sangiovese: ottobre, Merlot: settembre

CONDUZIONE: Manuale e meccanica

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Acciaio

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: 25°C

DURATA FERMENTAZIONE: 10 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE: 10 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Subito dopo quella alcolica

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Acciaio

TEMPI DI AFFINAMENTO: : 6 mesi con microossigenazione e un mese in bottiglia

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 lt



NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso porpora con riflessi violacei. Al naso prevale la ciliegia, seguita da fragola e lampone, con sentori floreali quali rosa e confetto classico alla mandorla. In bocca è morbido, caldo, vinoso, piacevolmente equilibrato. Il finale è persistente, con le note rotonde che riportano alla ciliegia nel retrogusto.

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