

2023 Chardonnay Toscana IGT bianco

Castiglion del Bosco | Toskana

Frische und Rebsortentypizität stehen bei dem einzigen Weißwein von Castiglion den Bosco im Vordergrund. Er wird ausschließlich aus Chardonnay-Trauben vinifiziert und im Edelstahl ausgebaut. So entsteht ein frischer und knackiger Weißwein mit großer Eleganz und Ausgewogenheit, der sich durch eine weiche Fruchtigkeit, Aromen weißer Blüten und die charakteristische Säure der Rebsorte auszeichnet.

SardoVINO Tipp. Das Weingut Castiglion del Bosco ist ein Juwel, das sich zu sehen lohnt.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Zitrone, Feuerstein, grüner Apfel
Geschmack	lebhaft Säure, elegant, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

gebratene Forelle, marinierte Garnelen, leichte Sahneseaucen

Produzent

Die Geschichte von Castiglion del Bosco beginnt Anfang des 20. Jahrhunderts, zwischen Angriffen und Territorialstreitigkeiten. Castiglion del Bosco war früher ein großes landwirtschaftliches Gut, ein kultureller Treffpunkt der reichen Familien aus Siena und seit 1967 eines der 25 Gründungsmitglieder des Consorzio del Brunello di Montalcino. Im Jahr 2003 kaufte Massimo Ferragamo das Anwesen und machte Castiglion del Bosco zu einem der renommiertesten Brunello-Produzenten von Montalcino. Auf 72 Hektar Rebfläche wachsen zum größten Teil Sangiovese, aber auch etwas Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Der Stil von Castiglion del Bosco ist sehr klar, terroirbetont und klassisch mit gutem Lagerpotential. Neben dem Weingut hat die Familie Ferragamo ein Luxushotel mit Golfplatz aufgebaut.

Gründungsjahr	Anfang 20. Jhd.
Rebfläche	72 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	220 000
Rebsortenspiegel	Sangiovese (80%), Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Castiglion del Bosco | Località Castiglion del Bosco | IT 53024 Montalcino