FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カステルジョコンド
Campo ai Sassi 2012



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2012

Rosso di Montalcino DOC

カンポ・アイ・サッシ・ロッソ・ディ・モンタルチーノは、ブルネロと同じ特徴を持っていますが、より若々しく、ブルネロほど複雑ではありません。同じサンジョヴェーゼのぶどうからつくられますが、より若い畑のもので、ワインはアロマが豊かでエレガントで、ブルネロよりタンニンが少ないのが特徴です。

気候動向

ぶどう成長期は、気温が高く、雨の少ない夏が特徴的でした。特に乾燥した夏は、ぶどうの成長にきわめて好ましいものでした。収穫は遅くなりましたが、ぶどうは完璧に健全な状態に保たれ、これは、品質の高いワインを得るための重要なステップとなりました。

領土の特徴

由来: モンタルチーノのカステル・ジョコンド・エステート
ワインの種類: サンジョヴェーゼ100%
アルコール度数: 13,50%
浸漬時間: 15日
マロラクティック発酵: アルコール発酵の直後
熟成: 80hlと100hlのスロヴェニア産オークの樽、及びフレンチオークの樽 - 12カ月。その後、瓶内熟成4カ月。

説明技術的な注意事項

カンポ・アイ・サッシ2012は、素晴らしい輝きのある、凝縮したルビー・レッドの色調です。グラスに注ぐとすぐに、濃厚さとフルボディな印象を受けます。すぐに、良いサンジョヴェーゼのワインらしい、際立ったスミレの香りが立ち昇り、スグリやブラックベリーを想わせる赤や黒のフルーツの、より開いた香りが続きます。若いうちでも既に楽しめる、シナモンを感じるスパイシーなアロマがあります。味わいは、フルボディで長い余韻があり、適度で滑らかなタンニンが、ボトル内での長い熟成を約束しています。ー2014年1月に試飲

マッチ: 鹿や猪又は赤身肉のソースのパッパルデッレのような生パスタや、ステーキ、シチュー等。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 90 Points
JamesSuckling.Com: 90 Points