FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カステルジョコンド
Campo ai Sassi 2013



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2013

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: 16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。

ワイン造りと熟成

説明技術的な注意事項

カンポ・アイ・サッシ2013は、輝きのあるルビー・レッドの色調を呈しています。香りは黒スグリやベルガモットの凝縮感があり、新鮮なミント、リコリス、カルダモンとスミレのようなフローラルな香りに特徴があります。モンタルチーノのサンジョヴェーゼが持つクラシックなタンニンのテクスチャーはスムーズで、重厚であっても、時にはほっとするような変化も見せます。このワインには、凝縮感のある長い余韻があり、ヴィンテージの持つフレッシュさとテロワールの暖かみが良く表現されています。

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。