FRESCOBALDI
TOSCANA

# テヌータ・
# カステルジョコンド
# Campo ai Sassi 2014




Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Campo ai Sassi 2014

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

この時期の気温変化と穏やかな冬が発芽を早めます。夏の終わりの日照りが良く暑い日々が、とても美しくも健康的なぶどうの収穫を可能にし、大きな可能性をもたらします。

## 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
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

鮮やかなルビーレッドに輝くグラスに豊かな香りが広がります。スパイシーでフレッシュフルーツの香りが、バルサミコのエレガントなアロマと共に広がり、生き生きとした特徴あるワインを作ります。Campo aiSassi 2014はカステルジョコンド・ブルネッロととても似ています。混じり気のない、芳醇で満足感をもたらすサンジョヴェーゼは、ロースト料理やラザニア、ラグーソースを使ったパスタ料理に最適です。

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。