

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

テヌータ・
カステルジョコンド
Campo ai Sassi 2016





Campo ai Sassi 2016

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

2016年の冬は、例年並みの降雨量を記録し温暖となりました。春にふんだんに降った雨が、ブドウの葉の均一な成長を助け、6月後半から7月にかけて気温は徐々に上昇していきました。8月は、恵みとなる雨が間隔的に降ったことで日中は過度に気温が上がることはなく、乾燥していたことにより、ブドウが完全に成熟するための最適な気候条件となりました。9月は雨が降らなかったことにより、陽の光が強く、昼夜の気温差が顕著であり、素晴らしい状態でのサンジョヴェーゼ種を収穫することができました。

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

アルコール度数: 13,5 %

浸漬時間: 18日

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

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2016は、濃厚な赤いルビー色をしています。スイートバイオレットと赤い小果実の香りに、ホワイトペッパーのニュアンスが深みを与えます。口に含むと、滑らかなタンニンが酸味のある爽やかな香りと調和し、もう一口飲みたくなる味わいです。フィニッシュは長く、はっきりとしたフルーティーさとフローラルな後口が広がります。

マッチ: 鹿や猪又は赤身肉のソースのパパバ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: 91 Points

