FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カステルジョコンド
Campo ai Sassi 2017



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2017

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、この地で育つサンジョヴェーゼ種ならではの特徴を持ちながらも若々しく自由なワインです。ブドウ樹は表土の厚い土壌で育つことから、淡く繊細なタンニンを感じられる芳醇で上品な味わいです。

気候動向

2017年の気候は、例年と比較しやや気温の高い温暖な冬を特徴としました。春と夏は気温が高く、適度な降雨量を記録しました。表土の厚い土壌であることに加え、特に乾燥していた一年であったことがブドウの成長を促し素晴らしい成熟を見せました。形が崩れることなく育ち、濃縮した健全な状態で収穫を迎えました。この一年に降り注いだ太陽の光と熱が、このカステルジョコンド産ワインに素晴らしい力強さと豊かさを与えてくれました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ種
アルコール度数: 13%
熟成: 一部をスラヴォニア製オーク樽（80hl/100hl) - 12ヶ月

ワイン造りと熟成

収穫されたサンジョヴェーゼ種のブドウは、温度管理されたステンレスタンクで発酵されます。発酵の過程で、ポリフェノールを完全に抽出させるために最も重要な作業である果帽の除去が行われます。その後、木樽も使用しながらワイナリーで熟成させていきます。ボトルでさらに4ヶ月間熟成させながら最高の品質へと導き完成します。

説明技術的な注意事項

カンポ・アイ・サッシ2017は、濃厚で輝く赤いルビー色を特徴とします。カシスやブラックベリーなど、赤や黒果実の香りで豊かさが際立つスミレの香りが鮮明なブーケです。口に含むと、しっかりとタンニンを感じながらも主張し過ぎることなく芳醇で豊かな味わいです。爽やかなメンソールのフィニッシュは調和がとれ、心地良さを感じられます。