FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カステルジョコンド
Campo ai Sassi 2018



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2018

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

2018年の気候は寒く雨の多い冬を特徴としましたが、平年通りに発芽は始まりました。春は開花の時期に雨が降ったことにより結実が遅れ、ブドウの生産性を低下させました。夏は乾燥した季節となりましたが過度な状況になることはなく、順調にヴェレゾンが進み良く熟し、夜間に気温が低下したことは香りと色の熟成に理想的な条件となりました。9月中旬に吹いた北風によって気温が下がり、冷涼で風が吹く中でも快晴であったこの季節はサンジョヴェーゼにとって非常に好条件となり、見事なポテンシャルを持つアロマとポリフェノールを含む完熟したブドウへと仕上がりました。

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: 14,5%
熟成容器: 一部をスラヴォニア製オーク樽（80hl/100hl)
熟成期間: 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

ヴィンテージ2018は素晴らしく調和のとれたブドウに育ち、非常に繊細でバランスの良いロッソ・カンポ・アイ・サッシに完成しました。香りは、スミレのフローラル香とミックスベリー、スパイス香を持ちます。調和のとれた爽やかでシルキーなタンニンが特徴の味わいです。フィニッシュは長く、後口はフローラルでフルーティな香りを再び感じられます。

賞品・表彰

James Suckling: 91 Points