


FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カステルジョコンド
Campo ai Sassi 2019





Campo ai Sassi 2019

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、この土地で育つサンジョヴェーゼ特有の性質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る芳醇で上品な味のワインです

気候動向

2019年は非常に変化に富む一年となりました。平年より気温の低い冬となり、降雨量が少なく不安定でしたが、春はこうした水分不足を補ってくれる天候となりました。5月は、顕著な降雨量に加えて気温の低下が見られ、ブドウ樹の生育が遅れました。このことにより、フェノロジー工程と共に始まった萌芽も、やや遅れを見せました。6月は非常に暑い季節となり、夏は降雨量が多かったため、15日ほど遅れて熟成しましたが従来通りの時期に収穫は行われました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ

アルコール度数: 14%

熟成: オーク樽

ワイン造りと熟成

収穫されたサンジョヴェーゼのブドウは、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2019は、紫色に反射する鮮やかで濃厚な赤いルビー色をしています。香りはフローラル香とフルーティーな香りで構成され、最初にスミレの香りが広がり、赤や黒の小果実の香りへと続き、ホワイトペッパーやアニスのスパイス香が上品に溶け合います。最後に、可憐なバルサム臭の香りでフィニッシュを迎えます。口に含むと、絶妙なバランスでタンニンのテクスチャを感じられます。余韻は長く続き、フローラルで果実味のある後口が広がります。