

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

テヌータ・
カステルジョコンド
Campo ai Sassi 2020





Campo ai Sassi 2020

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ならではの特徴がありながらも若々しく自由な側面をも持つワインです。ブドウ樹が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風味のワインが生まれます。

気候動向

シーズン2020は、2019年末までの数ヶ月間に土壌に水分が蓄えられた後、やや少ない降雨量を記録した冬からスタートしました。冬までに水分が確保できたことにより、気温が最も高い6月から8月の夏の時期を乗り越えることができました。ブドウ樹の萌芽は3月末から始まりました。5月後半から開花し、暑く乾燥し柔らかな風がそよぐ理想的な気候のもと順調に進みました。収穫時期も雨が降らなかったことにより、完熟し健全な、しっかりとしたストラクチャーのブドウをワイナリーまで届けることができました。フェノールと酸味のバランスが見事です。

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。ボトルでさらに熟成させながら最高の品質へと導き完成です。

説明技術的な注意事項

カンポ・アイ・サッシ2020は、繊細な紫色に反射する、鮮やかで透明感のある濃厚な美しいルビー色をしています。フルーティーでフローラルな香りの特徴とします。クロスグリやラズベリー、ブルーベリーなどの赤や黒果実の香りが一気に広がり、スマイルの繊細な香りへと続きます。ベルガモットやキノットの柑橘の香りによってこのワインの持つ上品さが一層際立ちます。口に含むと、高貴で豊かな風味、主張しすぎることのないタンニンの美しいテクスチャーを感じられます。酸味とアルコールのバランスが素晴らしいです。フィニッシュは余韻が長く続きます。



