FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カステルジョコンド
Campo ai Sassi 2023



Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2023

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ならではの特徴がありながらも若々しく自由な側面を持つワインです。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

ブドウの生育期間の気候の特徴として、穏やかで降水量の少ない秋冬の季節と1月末に美しい降雪が見られました。その後ブドウの順調に成長し、5月と6月の雨により生育が促され、青々とした美しいブドウ樹が育ちました。7月と8月には日照に恵まれ、気温も平年並みであったためゆっくりと成熟し、過去のヴィンテージと比べてやや遅めとなりました。収穫は9月中旬に始まり、健やかで酸味をしっかりと含むブドウが収穫されました。8月末から9月にかけての昼夜の寒暖差のおかげで、フレッシュな香りと熟成したポリフェノール成分が蓄えられました。

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: 13,5%
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2023は、輝きのある美しい色をしています。香りは、華やかなフローラルの香りとベリー系の果実、そして繊細なスパイスのニュアンスを特徴とし、最後に僅かにトースト香を感じられます。口当たりはバランスが良くフレッシュで、柔らかなタンニンが心地よい印象を与えます。味わいと香りのバランスが素晴らしく、余韻も長く続きます。