

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

テヌータ・
カステルジョコンド
Campo ai Sassi 2024





Campo ai Sassi 2024

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です。

気候動向

冬は比較的温暖で降雨も少なく、ブドウ樹の健やかな萌芽を促す気候となりました。一方、春は冷涼で降雨量が多かったことから、ブドウ樹の生育は例年より早く旺盛に生育しました。夏は適度な降雨と快晴の日々が交互に訪れ、ブドウの健全な成長を助けるとともに、樹勢のバランスを良好に保ちました。成熟期には昼夜の大きな寒暖差に恵まれ、ブドウはゆるやかに理想的な熟度へと達しました。収穫の期間が伸びながらも、ブドウは最後まで素晴らしく健全な状態を維持してくれました。収穫されたブドウは爽やかでフルーティなアロマを持ちながら、優れたストラクチャーを備え、長期熟成のポテンシャルを秘めたワインとなることを約束してくれました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ

アルコール度数: 13%

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せていきます。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、ワイナリーに運ばれ、一定期間を熟成させていきます。さらに瓶内熟成を行うことで品質を高め、出荷に適した状態へ仕上げます。

説明技術的な注意事項

カンポ・アイ・サッシ 2024は、美しく輝く赤いルビー色をしています。ブーケは、ローズやスマイルを思わせるフローラルな香りと赤や黒の小果実のフルーティな香りで構成され、最後にベルガモットの美しい柑橘のニュアンスが広がります。スパイス香も美しいです。口に含むと極めて調和のとれた味わいに、興味深いわずかな酸味とともに洗練されたタンニンを感じられます。余韻長く続き、フローラルで果実味のある後口が広がります。