FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2009



Formati

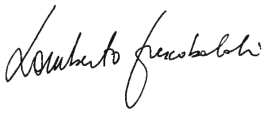
375ml、750ml、1. 5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2009

Brunello di Montalcino DOCG

カステルジョコンドは、最良の品質のサンジョヴェーゼを用い、栽培工程における妥協の無い選果を行った結果うまれたワインです。畑の理想的な標高、水捌けの良い土壌、南西向きの斜面等の全ての要素が、この、昔から存在するぶどう品種の最高の表現をワインに写しとることを可能にしています。エレガントでバランスが良く、圧倒的な構成の素晴らしさを持ったワインです。



気候動向

全般的なぶどうの品質は良好で、このヴィンテージの最終評価も非常に好ましいものでした。春の気候は最近数年と同じパターンで、大量の雨が降り、ぶどう栽培担当者達はぶどう樹の世話や病害からの防御に奔走することになりましたが、少なくともこの雨のお陰で、土中に蓄えられた地下水の量は増加しました。しかし、6月と7月は雨が少なく、ぶどう樹の遅れていた成長を取り戻し、成熟期を早めました。この結果、ぶどう樹は最高の力を発揮することができ、前年よりもやや早くぶどうが熟しました。好ましい生育状況になったことで、最高に熟して、高いレベルの酸と複雑なアロマの要素を持ったぶどうを収穫し、醸造することができました。特に9月の夜が涼しく、日中は温暖だったため、ぶどうは完璧な成熟に達し、卓越した品質のワインとなりました。

領土の特徴

由来: モンタルチーノのカステル・ジョコンド・エステート
ワインの種類: サンジョヴェーゼ100%
アルコール度数: 14.5%
浸漬時間: 32日
マロラクティック発酵: アルコール発酵の直後
熟成容器: スロヴェニア産オークの樽及びフレンチオークの樽
熟成期間: 収穫の年から5年目の1月1日まで。その内、最低2年間は樽熟成。4カ月は瓶内熟成。

説明技術的な注意事項

カステルジョコンド・ブルネッロ2009は、いきいきとした、赤い輝きのあるルビー・レッドの色調をしています。香りには、ブラックベリーが主体のベリー類とスミレの花が感じられます。黒コショウやカルダモンのスパイシーさにジュニパーや香ばしいコーヒー、ヘーゼルナッツの香りが続きます。エレガントなタンニンのある重厚な口当たりで、フルボディな味わいです。とても長く暖かみを感じる余韻は、スパイシーさとフルーティさが調和しています。
ー2014年1月試飲byセルジオ・ディ・ロレート

マッチ: ビーフシチューや煮込んだ肉料理。熟成したチーズ。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 94 Points
JamesSuckling.Com: 94 Points - TOP 100 Toscana