FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2010

Formati

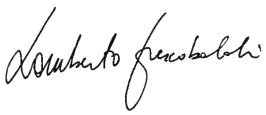
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 DoubleMagnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2010

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

「温かい石、黒っぽいフルーツやクルミの香りから、ソフトなタンニンを持ったフルボディで深い味わいへと続く。熟れた果実味とベースに塩っぽさがあって、素晴らしいジューシーさを感じさせる。現在は重厚で緻密だが、いずれは大きな喜びを与えてくれるだろう。ここのワインで史上最高の出来となっている。」ジェームズ・サックリング：97ポイント

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
アルコール度数: 15%
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: 97 Points
The Wine Advocate: 94 Points
Joe d'Angelo International Wine Report: 95 Points
Wine Spectator: 93点