FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2012



Formati

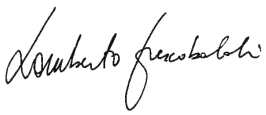
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 DoubleMagnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2012

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

今年のぶどう栽培は、夏期の気温の高さと適度な降雨量に特徴づけられました。空気が特に乾燥していたことが、ぶどうの調和性を高め、収穫の期間が延びながらも、ぶどうは最後まで健康な状態を維持しました。このことが、味わい深いワインが作られるための最初のステップです。この2012年に降り注いだ太陽の光と熱が、カステルジョコンドのワインに見事な力強さと豊かさをもたらすのです。

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: 14,50%
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: 収穫から2017年1月まで。2年間木樽で熟成され、その後、瓶内熟成4ヶ月。

説明技術的な注意事項

濃厚な赤みのあるルビー色。品のあるフローラルな香りで豊かさが広がり、ラズベリーとザクロのはっきりとしたアロマを感じさせます。口に含むと、しっかりと明瞭で調和のとれた味わいが、上品なタンニンと長く続く深み、そしてミネラル感と巧みに繋がっていきます。

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: 93 Points
International Wine Report: 93 Points
The Wine Advocate: 92 Points