FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2013



Formati

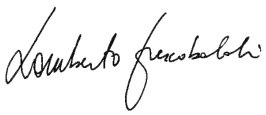
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 DoubleMagnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2013

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

2013年のブドウ栽培は、春から夏の始めにかけて一定の割合で広範囲に降った雨を特徴とし、天候による被害を受けることなくブドウを生育することができました。その後、暑い夏ではありましたが急に気温が上昇することはなく、素晴らしい状態でブドウの成熟が始まりました。成熟段階においては、日中は陽が照り、冷涼な夜という好条件下により、ブドウは繊細なアロマを維持しながら、アントシアニンとタンニンという重要な成分を豊富に蓄えることができました。

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
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2018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

ブルネッロ・カステルジョコンド2013は、濃厚な赤いルビー色をしています。ラズベリーと赤果実の香りに、上品なスイートバイオレットのニュアンスが深みを与えます。口に含むとまろやかで調和がとれ、味わい深さとミネラル感が長く続き、上品なタンニンをもちます。

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

Wine Enthusiast: 96 Points
Wine Spectator: 93 Points
Mundus Vini: Gold Medal
Decanter: 91 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points