FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2014

Formati

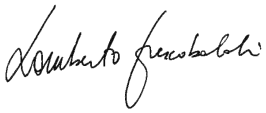
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2014

Brunello di Montalcino DOCG

カステルジョコンドは、モンタルチーノの中でもここにしかない特別な場所です。太陽は様々に角度を変えて照らし、ガレストロ質・粘土質・鮮新世の砂質という豊かな土壌により、未知なる表情を持つワインが生まれます。時間が経つにつれ広がる多様性あふれる香りに、いつまでも味わって楽しんでいたい、そして記憶に留めておきたいと思わせる逸品です。



気候動向

この年の冬の気候は異例ともいえるほど温暖でした。太陽が照らす穏やかな日々が続いた春の訪れと共に、萌芽は始まりました。夏は冷涼で多くの降雨量を記録したことから、ブドウ樹の生育に例年より長い期間を要しました。9月中旬は雨が降ることはなく晴れの日が続き、昼夜の寒暖差が大きかったことから成熟が早まり、アロマや色味、ストラクチャに必要な成分を多く含むブドウに仕上がりました。

ワイン造りと熟成

ここにしかない特有のテロワールで細心の注意を払い育てられたブドウは、極めて素晴らしい状態で収穫を迎えました。サンジョヴェーゼ種のブドウは手摘みで収穫された後、ワイナリーで厳しい選果を行っていきます。温度管理されたステンレスタンクで発酵させ、特に初期の段階で頻繁にリモンタージュを行います。その後ワインは木樽で長い熟成期間に入り、より熟成を重ねながら洗練され調和されていきます。ワイナリーで5年間熟成させた後、ボトルでさらに数ヶ月間熟成させ、ブルネッロ・カステルジョコンドの完成です。

説明技術的な注意事項

一目でその美しさに感動させられるワインです。ブルネッロ・カステルジョコンド2014は、濃厚で輝く赤いルビー色をしています。ラズベリーからカシスまで広がる香りにブルーベリーをわずかに感じるフルーティーな香りが際立ちます。その直後に感じられるスミレのニュアンスが存在感を放ち、上品で魅力的なフローラル香に驚かされます。空気に触れるにつれ、長期間熟成されたことによる第3アロマのスパイシー香を感じられます。シナモン、ペッパー、なめし皮の香りが広がり、最後に極めて上品なバルサム香へと移ります。口全体を包み込むようで、そのハーモニーとタンニンの濃縮度、ミネラル感に魅了されます。長く余韻の続くフィニッシュです。

賞品・表彰

Decanter: Silver Medal
Wine Spectator: 90 Points
JamesSuckling.Com: 92 Points