FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2015



Formati

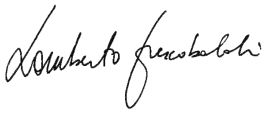
375ml – 750ml – 1.5 L – 3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2015

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

カステルジョコンドのサンジョヴェーゼ種は4月の第1週目に萌芽し、2014年に降った雨と2015年冬の平年通りの降雨量により蓄積された水資源により順調に生育することができました。その後は、晴天が続き乾燥した日々により、樹冠は均一に育ちました。7月は平年と比較し5度高い気温となり、非常に暑く乾燥した季節となりました。長年継続して行っている樹冠の手入れや緑肥の使用、秋の土壌作業などの農法により、ブドウは7月の高い気温の影響をそれほど受けることはありませんでした。8月第1週目に降った2度の雨がブドウ樹に活力を与え、気温が下がったことによりワインの質を決定づけるアロマとアントシアニン、タンニンが凝縮されました。

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、非常に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。カステルジョコンド・ブルネッロは、さらに瓶内熟成を行い収穫から5年後にようやく出荷を迎えます。

説明技術的な注意事項

ブルネッロ・カステルジョコンド2015は、濃厚な赤いルビー色をしています。ミックスベリーの濃厚な香りにスミノザクラの実のニュアンスを持ちます。シナモンとタバコ、ミント、紅茶の葉が非常に複雑なアロマを構成し、それぞれが絶妙なバランスで広がります。口に含むと、滑らかなタンニンを含むまろやかさな口当たりがクリーミーな口当たりです。アルコール成分がバルサム香の爽やかさとミネラル感と美しく調和していきます。カステルジョコンドの偉大なヴィンテージであることを表す非常に長いフィニッシュが特徴的です。

賞品・表彰

Wine Spectator: 93 Points
Wine Advocate: 93 Points
James Suckling: 97 Points
Decanter: 93 Points Medal Silver
Wine Enthusiast: 96 Points
Falstaff: 95 Points