FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2016

Formati

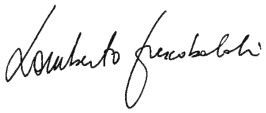
750ml, 1.5l , 3l , 5l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2016

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。Lamberto Frescobaldi



気候動向

2016年は、多くの問題に直面する困難で長い一年となりましたが、結果としてこれまでで最も優れたヴィンテージの一つとなりました。冬は特に温暖であったことから、3月末にはすでに芽が出始め、例年より少し早めの萌芽となりました。それとは反対に、春は冷涼で雨の多い季節となり、この傾向は6月まで続き、平年より低い気温となりました。そのため、その後の葉の生育や開花、ヴェレゾンが遅れました。夏は極端に暑くはならず、8月に時折雨を記録したことでブドウが熟成する最終段階で理想的な気候条件となり、非常に健全な状態に仕上がりました。9月の後半10日間は快晴が続き、昼夜の寒暖差が見られただけでなく、夕方にかけて非常に乾燥し、涼しい風が吹いたことで正確なタイミングでの収穫を可能とし、香り高く完熟し、健全で調和のとれたブドウを丁寧に選別することができました。

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

カステルジョコンド2016は、歴史の新たなる1ページを飾るに相応しい素晴らしいワインとなりました。濃厚で鮮やかな赤いルビー色をしています。ブーケは極めて上品で深みがあり、ミックスベリーの小果実と熟した赤果実のフルーティーな香りが際立ち、上品なフローラル香が混じり合っていきます。その後、スパイス香へと続き、バルサムの淡いニュアンスが絶妙なバランスと複雑さを生み出します。口に含むと、ミネラル感のある濃密で上品なタンニンが口の中を包み込み、驚くほど美しく調和しています。余韻は長く続き、濃厚で温かく、再びスパイスの甘みとバルサムを感じられます。

賞品・表彰

James Suckling: 95 Points
Wine Advocate: 93 Points
Falstaff: 95 Points
Vinous: 93 Points
Luca Gardini: 97+ Points