FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2017



Formati

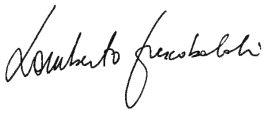
750ml、1.5L、3L、5L

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2017

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唯一無二の特別な場所です。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

2017年の気候は、例年と比較しやや気温の高い温暖な冬を特徴としました。春と夏は気温が高く、適度な降雨量を記録しました。粘土質の土壌であることに加え、特に乾燥していた一年であったことがブドウの成長を促し素晴らしい成熟を見せました。形が崩れることなく育ち、濃縮した健全な状態で収穫を迎えました。この一年間降り注いだ太陽の光と熱が、このカステルジョコンドのワインに素晴らしい力強さと豊かさを与えてくれました。

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、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2017は、濃厚で鮮やかな赤いルビー色をしています。これまでと同様、ヴィンテージ2017も素晴らしく上品に仕上がっています。最初にラズベリーやクロスグリ、そしてザクロを思わせるフルーティな香りを特徴とするブーケです。スミレやローズのフローラルなニュアンスも美しく、非常に調和が取れた魅惑的な香りです。時間が経つと、ホワイトペッパーやグローブ、アニスなどのスパイス香が広がるだけでなく、トーストのニュアンスに、焙煎、リコリスなどのより洗練された香りを感じられ、その熟成度に魅了されていきます。タンニンは濃密で、程よいミネラル感があります。驚くほど調和の取れた余韻が長く続くワインです。