FRESCOBALDI
TOSCANA

# CastelGiocondo 2018




Formati

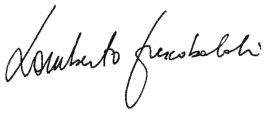
750ml、1.5L、3L、5L

FRESCOBALDI
TOSCANA

# CastelGiocondo 2018

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に変化する香りは、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

2018年の気候は寒く雨の多い冬を特徴としましたが例年どおり発芽は始まりました。春は開花時期に雨が降ったことにより結実が遅れ、ブドウの生産性を低下させました。夏は雨が少なく乾燥していましたが春に土壌水分を蓄えていたことから特に支障なく、ヴェレゾンも順調に起き、夜間は冷涼だったため香りと色づきが理想的な素晴らしい状態で成熟していきました。9月中旬は北風により気温が下がりました。冷涼で強い風が吹く中でも快晴に恵まれたため、サンジョヴェーゼにとって好条件となり、アロマとポリフェノールのポテンシャルが見事な完熟したブドウに成長しました。形崩れすることなく育ち、理想的な濃縮度と健全な状態で収穫を迎えることができました。

## ワイン造りと熟成

安定した気候も手続い手摘みでの収穫は順調に進み、ワイナリーに届けられた後、選果代にて丁寧に選別されていきました。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、大きな木樽の中でバランスと調和が完全となる段階まで熟成させ「極め」ていきます。さらに瓶内熟成を行い、収穫から5年後にこのカステルジョコンド・ブルネッロは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2018は、濃厚で鮮やかな赤いルビー色をしています。極めて上品なワインとして名高いこのワインですが、今年はより一層その特徴が際立っています。第1アロマはラズベリーとキイチゴのフルーティーな香りが主体となり、その中にクロスグリやその他のベリーをわずかに感じられます。最高級のブルネッロ・モンタルチーノには欠かせないスミレや野バラを思わせるフローラルな香りが続きます。その後、ブラックペッパーやカルダモンの澄み切ったスパイス香に、リコリスのアロマが心地よく感じられます。口に含むと、タンニンは濃密でありながらも渋みは強くなくミネラル感と溶け合っていきます。味と香りのバランスの良さと長く続く余韻が特徴の極めて調和のとれたワインです。

# 賞品・表彰

James Suckling: 95 Points
Winescritic: 92 Points
Vinous: 91 Points
Jeb Dunnuck: 92 Points
Wine Advocate: 92 Points
Decanter: 92 Points
Wine Spectator: 92 Points
Jane Anson: 93 Points

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013