


FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2019



Formati
750ml, 1.5L, 3L, 5L

CastelGiocondo 2019

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場所です。太陽が様々な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

2019年は寒く乾燥した気候を特徴としましたが、平年通りに4月第1週目に発芽が始まりました。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が、5月に降った雨は、土壌の水分を保つための恵みとなりました。夏は雨が少なく乾燥していましたが、春に蓄えられた土壌水分のおかげで順調に進みました。こうした状況により、ブドウは規則正しくヴェレゾンが進み、夜が冷涼だったことからアロマの構成と色の発色に理想的な条件となりました。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、ブルネッロ・ディ・カステルジョコンドにとって素晴らしいヴィンテージとなりました。

ワイン造りと熟成

安定した気候も手伝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、選果台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。

説明技術的な注意事項

美しく輝く赤いルビー色をしています。この非常に幸運なヴィンテージ2019のカステルジョコンドのブルネッロ・ディ・モンタルチーノは、極めて上品で複雑さと濃厚さを兼ね備えています。果実の香りが先に際立ち、濃厚なクロスグリの香りを感じ、ミックスベリーが続きます。スマイレや野ばらなどフローラルな香りそれぞれを感じられます。カカオの実や灌木を思わせるスパイスでダイレクト、爽やかな香りにナツメグとその他の多種多様なスパイス香が交わります。口に含むと寛大なボディに支えられタンニンは非常に濃密な質感、味と香りの調和が極めて魅力的です。余韻は非常に長く続き、リコリスの根を感じられる後味です。