


FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2021



Formati
750ml/ 1.5L/ 3L/ 5L

CastelGiocondo 2021

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

シーズン2021は、躍動感あふれる一年であったと記憶に残るでしょう。雨の多い暖冬だったことからやや早期に萌芽が始まりましたが、4月初めに急激な気温の低下が見られたため、その後、萌芽の成長は遅れました。5月以降、再び気温は上昇し、夏は強い暑さが長期に続き昼夜の気温差が素晴らしい季節となりました。温暖で湿度の低い気候であったことから、素晴らしく健全な状態のブドウを収穫することができました。

ワイン造りと熟成

ワイナリーに運ばれたブドウは、慎重に丁寧な作業でふるいにかけていきます。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、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。ボトルにてより熟成を重ねていきます。

説明技術的な注意事項

カステルジョコンド2021は、光り輝く濃厚な赤いルビー色をしています。スミレや野バラの上品なフローラルの香りやミックスベリーの香りが広がる濃厚に変化に富むブーケをもちます。徐々に、アニスやホワイトペッパー、ブラックペッパーを思わせるスパイスのニュアンスがしっかりと感じられます。続いて、紅茶の茶葉やタバコリーフ、コーヒー豆を思わせる第3アロマは、嗅覚を豊かに包み込みます。最後には、リコリスの淡いバルサム香が漂います。口当たりは爽やかさと丸みがあり、タンニンはしっかりと感じられるものの、決して過剰ではなく、よく熟し、なめらかで優美な印象を与えます。フィニッシュは非常に長く、卓越した持続性を誇ります。