FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Castiglioni Chianti 2015



Formati

750ml、375ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2015

Chianti DOCG

土壌が本来持つ優れた条件により、キャンティ・カスティリオーニは土地の特性を映し出し、柔らかく心地よいフルーティさと、しっかりとした強い個性を持つワインに仕上がっています。

気候動向

ヴィンテージ2015年は、果実が極めて健全な状態であったこと、そして完璧な成熟度に仕上がったという点において幸運な年として記憶に残るでしょう。ぶどう樹は、春の日中の暖かさと冬の間に蓄えられた十分な水分とに恵まれ、4月の第3日目に萌芽が始まりました。5月と6月の少ない降雨量は、若い芽たちを乾燥した環境で育て、生育に関わる病気の危険を避けました。8月と9月の暑い日々は、果実に糖とポリフェノールを徐々に与え、最高な状態で凝縮し成熟させました。

領土の特徴

由来: サンジョヴェーゼ種、メルロ種
ワインの種類: サンジョヴェーゼ種、メルロ種
アルコール度数: 13%
浸漬時間: 11日
マロラクティック発酵: アルコール発酵直後
熟成: ステンレス - ミクロオキシジェナシオン6ヶ月、瓶熟1ヶ月

説明技術的な注意事項

カスティリオーニ・キャンティ2015は、紫色に残る泡に濃い赤みのあるルビー色。バラやスミレのようなフローラルな香りと一緒にチェリー、イチゴ、ラズベリーの香りが感じられます。口に含むと、絶妙な酸味と素晴らしく調和がとれた温かく柔らかな味わいです。しっかりとしたフルーティさと余韻が続き、バランスの良いフィニッシュです。

マッチ: パッパルデッラのミートソースのように風味豊かなパスタ料理、またはチキンのオーブン焼きや野菜を添えたストラッチェッティ（牛肉の細切りソテー）、中程度熟したチーズにも適しています。