FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Castiglioni Chianti 2016



Formati

0,375 l, 0,75 l, Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2016

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

特に温暖で降水量の少なかった冬を終え、ヴィンテージ2016は前年に比べて一週間早い始まりとなりました。春は高い湿度と冷涼な気候を特徴とし、ぶどう樹の成長に必要な水資源を確保してくれました。開花時期と重なる6月に気温が上昇し、ぶどう樹への大きなストレスとなる水不足を防いでくれた8月初旬に降った雨を除き、収穫まで、暑く乾燥した日々が長い期間続きました。収穫時期は、雨が一度も降らなかっただけではなく、特に理想的であった昼夜の寒暖差により、ブドウに驚くほどの量のポリフェノールが蓄えられるという最良の条件下で進みました。

領土の特徴

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

若いワインの特徴である、真紅色がかった赤いルビー色をしています。マラスカと野イチゴ、キイチゴの濃厚でフルーティーな香りが広がり、地中海のハーブや花々のニュアンスと一体となります。口に含んだ瞬間、生き生きとし、まろやかな味わいとフルーティーなアロマの濃厚さが広がり、繊細で洗練された余韻が長く続きます。

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。

賞品・表彰

Mundus Vini: Silver Medal
Wine Spectator: 89 Points
Wine Enthusiast: 88 Points