FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Castiglioni Chianti 2017



Formati

750ml－375ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2017

Chianti DOCG

キャンティ・カスティリオーニは土壌が本来持つ優れた条件のもと、土地の特性を映し出し、まろやかで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です。

気候動向

比較的温暖な乾燥した冬を越したブドウ樹は、カスティリオーニの丘陵で4月初旬から萌芽が始まりました。3月と4月には複数回の降雨を記録し、若い芽の生育に必要となる水資源を確保することができました。開花時期とその後に訪れた夏は、降雨量が少なく高い気温を記録したことを特徴とし、生育に悪影響を及ぼすことなく健全な環境下でブドウは成長・成熟できました。カスティリオーニ特有の粘土質の土壌は、湿度を維持する特徴を持つことから、夏の降雨量の少なさにより起きる水に関するストレスを緩和し、ブドウは糖度とポリフェノールが見事に凝縮した出来となりました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ種とメルロ種
アルコール度数: 13%
熟成: ステンレスタンク - 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

キャンティ・カスティリオーニ2017は、鮮やかで輝く真紅色がかった赤いルビー色をしています。香りはフサスグリやブラックベリーと、フルーティでスパイシーなニュアンスのあるチェリーのコンフィチュールの心地よさを感じられます。口に含むと生き生きとしてまろやかで、フルーティなアロマが再び口の中に広がることで、豊かで濃厚なフィニッシュを迎えます。

マッチ: ミートソースのパッパルデッラのように風味豊かなパスタ料理だけでなく、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）や中程度熟したチーズにも適しています。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 89 Points