


FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カステイリオーニ
Castiglioni Chianti 2017





Castiglioni Chianti 2017

Chianti DOCG

キャンティ・カステ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な水資源を確保することができました。開花時期とその後訪れた夏は、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・カステリオーニ2017は、鮮やかで輝く真紅色がか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、チキンのオープ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