FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Castiglioni Chianti 2018



Formati

750ml－375ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2018

Chianti DOCG

キャンティ・カスティリオーニは、ブドウの栽培に適した土壌と気候条件により、土地本来の特性を映し出し、心地良くまろやかな果実味と明確で強い個性を持つワインです。

気候動向

2018年冬のカスティリオーニ・テヌータでは、顕著な降水量を記録し、3月初旬には降雪もあったことにより夏に必要となる水資源を確保することができました。春になると日中は暑く快晴で、夜は湿気があり涼しい状況が交互に訪れたことから、丈夫で豊かな萌芽となり素晴らしい開花を迎えました。夏は徐々に雨が少なくなり、7月と8月は快晴が続き暑い日々となりました。9月は雨が降ることはほとんどなく大切な要素となる北から吹く風も手伝い、特に乾燥した中でブドウの成熟が促され、見事に完熟・凝縮したブドウに仕上がりました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ種と少量のメルロ種
アルコール度数: 13%
熟成: ステンレスタンク - 桶で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2018は、上品に紫がかった美しいルビー色をしています。まずチェリーやクロスグリ、ラズベリーなど素晴らしくフルーティーな香りを感じられ、第2アロマでは、スミレなどのフローラルで芳醇な香りが広がります。口に含むと柔らかくまろやかで生き生きとした味わいがあり、フィニッシュは余韻が長く続きます。後口は香りからも感じられるフルーティーさが際立ちます。

マッチ: パッパルデッラのミートソースなど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）、中程度熟したチーズにも適しています。