


FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カステイリオーニ
Castiglioni Chianti 2019





Castiglioni Chianti 2019

Chianti DOCG

キャンティ・カステリオーニは、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

比較的寒く、少ない降雨量を特徴とした冬が終わり、ブドウの萌芽は4月第1週目に始まりました。例年より低い気温を記録した春だったことから、萌芽の生育はゆっくりと進み、その後のフェノロジーが全体的に遅れました。ここ数年の平均と比較するとブドウが完熟するまで時間がかかりましたが、素晴らしい気候条件下で適度な昼夜の寒暖差もあったことから、秋には糖度とポリフェノールをじっくりと十分に蓄えることができました。

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・カステリオーニ 2019は、非常にフルーティなワインです。煌めく紫色に反射する鮮やかな赤いルビー色をしています。チェリーやクロスグリ、野イチゴのアロマが豊かに広がるブーケを持ち、地中海を思わせる上品な香りへと続きます。口に含んだ瞬間に、柔らかな生き生きとした風味と上品さを同時に感じられます。フィニッシュは濃厚で、心地よいアロマが広がります。

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)、中程度熟したチーズにも適しています。