FRESCOBALDI
TOSCANA

# テヌータ・
# カスティリオーニ
# Castiglioni Chianti 2020




Formati

375 ml - 750 ml - 1.5L（マグナム）

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castiglioni Chianti 2020

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、土地本来の特色を映し出し、心地良くまろやかな果実味と明瞭で強い個性を持つワインです

## 気候動向

比較的温暖であった冬を終え、カスティリオーニでのブドウの萌芽は例年と比較しやや早期となる4月初めから始まりました。全体として4月は温暖で乾燥し、やや冷涼な気候だったことから、ブドウは順調に成育しました。開花は5月の最終週に始まり、常に快晴で爽やかな風が吹く時期であったため、良好な結実をもたらしました。4月から8月にかけ、時折適度な降雨に見舞われ、特に6月の降雨量は比較的顕著でした。ブドウの成育期間中において、土壌水分は不足することも過剰となることもなく適した水準を維持することができました。ヴェレゾンは8月最終週に始まり、9月になると段階的に熟成していきました。サンジョヴェーゼとメルロの収穫は9月中旬より開始されました。果実が素晴らしく凝縮した濃厚なアロマを持つ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2020は、紫色に反射する美しい赤いルビー色をしています。イチゴ、マラスカ、イチジクを感じられる心地よいフルーティーな香りのブーケです。果実味ある香りからフローラルで地中海の壮麗な香りへと続きます。ペッパーの上品な香りと、クローブの繊細なスパイス香が心地よいです。口に含むと、香りとは正反対の生き生きとしたフレッシュな味わいが印象的です。余韻は長く続き、透明感があり繊細で豊かな風味が表現されています

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。