FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Castiglioni Chianti 2021



Formati

375 ml - 750 ml - 1.5L（マグナム）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2021

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

カスティリオーニでは、2020年の後半と2021年の前半数ヶ月に顕著な雨量を記録したことで、ブドウ畑に土壌水分を蓄えるための良いスタートを切ることができました。発芽は4月中旬の急な気温の低下により、前年と比較しやや遅れて始まりました。5月になると暑さが戻り、躍動感あふれるブドウ樹に育ちました。5月20日から25日の間に開花し、乾燥した気候と優しく吹く風により結実は良好となりました。8月初旬はトスカーナの最も暑い地区でヴェレゾンの兆しが見られました。9月は、ブドウの生育にとって重要となる日中は快晴で夜は乾燥し冷涼という寒暖差があり、熟成するに最適な気候となりました。ここ、カスティリオーニでは、完璧といえる気候条件により、申し分のない健全なブドウに育ちました。特に乾燥した気候により助けられ健やかに育ったブドウは、熟成するための十分な期間を経て、素晴らしいヴィンテージの基本となる最適な収穫時期の見極めを各区画ごとに行うことができました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼと少量のメルロ
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2021は、鮮やかな赤いルビー色をしています。フサスグリやラズベリー、マラスカ、野イチゴを思わせる心地よいフルーティーな香りです。最後に、美しいフローラルな香りとグローブを思わせるスパイスのニュアンスが続きます。口に含むと、爽やかで生き生きとした味わいに主張しすぎることのなく感じられるタンニンが美しいです。フィニッシュは素晴らしく、繊細で洗練された余韻が長く続きます。

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牛肉の細切りソテーのストラッチェッティ、中程度熟したチーズにも適しています。