FRESCOBALDI
TOSCANA

# テヌータ・
# カスティリオーニ
# Castiglioni Chianti 2024




Formati

375 ml - 750 ml - 1.5L（マグナム）

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castiglioni Chianti 2024

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芯のある強い個性を持つワインです。

## 気候動向

4月初旬に発芽が始まり、この地域の平年と比較しやや早めの時期となりました。春の穏やかな気温と、それ以前の天候により蓄えられた十分な水分により順調に生育が始まり、樹冠は安定した広がりを見せ、芽の分布も均一となりました。5月は特に降雨量が多く、ブドウの力強い成長と健全で効率の良い葉の形成を助けてくれました。5月の第2週から第3週にかけて開花し、わずかな雨と乾燥した風が吹く日が交互に訪れる変わりやすい気候となりました。夏が近づくにつれ、ブドウの成長と成熟に最適な気候が続きました。9月と10月も順調に安定した気候が続き、適度に降る雨と抑えた気温により、成熟の最終フェーズは理想的に進みました。こうした条件により、過度な暑さにさらされることなく成熟が進み、土地の個性とブドウのアロマそのままを十分に引き出すことができました。

## 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: 12.5%
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2024は美しく輝く赤いルビー色をしたワインです。チェリーやブラックベリー、スグリを思わせる豊かな果実香が広がり、繊細なフローラルの香りが続きます。口に含むと、爽やかさとまろやかさが調和した味わいが印象的です。滑らかでありながら存在感のあるタンニンです。

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。