FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Castiglioni Chianti 2025

Formati

0.375 l - 0.75 l – 1.5 l（マグナム）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Castiglioni Chianti 2025

Chianti DOCG

恵まれた土壌と気候条件のおかげで、キアンティ・カスティリオーニはその産地特有の特性を反映しており、まろやかで心地よい果実味があり、力強く、はっきりとした個性を備えたワインとなっています。

気候動向

モンテスペルトーリ管轄下のカスティリオーニでは、2025年ヴィンテージは全体的にバランスの取れた気候傾向が見られ、特に年初は降水量が非常に多かった。冬から春にかけての豊富な降雨により、土壌の保水状態が極めて良好となり、3月末から4月初旬にかけて順調な発芽が促された。4月と5月の穏やかな気温は、調和のとれた生育と新梢の良好な均一性を支えました。5月後半に訪れた開花は、概ね好条件の下で行われ、均一な着果が確保されました。夏は、特に6月にかけて乾燥傾向にあり、生育勢が徐々に抑制され、7月末から8月初旬にかけて着色期が順調に始まりました。7月の降雨と、9月から10月にかけて均等に分布した降水は、過度な影響を与えることなく成熟を助け、果実の健全性と完全性を保ちました。収穫は良好な気候条件下で行われ、成熟度、フレッシュさ、香りの濃縮度のバランスが取れた健全なブドウが収穫され、カスティリオーニのテロワールを忠実に表現する仕上がりとなりました。

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ー
アルコール度数: 12,5%
熟成: 6ヶ月間のステンレス槽熟成と瓶内熟成

説明技術的な注意事項

「キアンティ・カスティリオーニ 2025」は、鮮やかなルビーレッドの色調を呈しています。香りはフルーティーな香りが際立ち、赤系や黒系のベリー類を思わせるニュアンスが感じられます。また、スミレの花のようなフローラルな香りも香りに加わっています。香りの最後には、クローブや黒コショウを思わせる繊細なスパイシーさが残ります。口当たりは爽やかで滑らか、タンニンの存在感はありながらも決して強すぎません。余韻は長く続きます。

マッチ: 肉ソースのパッパルデッレのような風味豊かな料理はもちろん、ローストチキンや、野菜と牛肉の細切り煮込み、中熟のチーズなども楽しめます。