FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2009



Formati

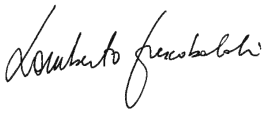
750ml、1.5L、3L、6L、18L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2009

Toscana IGT

フレスコバルディ家の最も古いエステートであるカスティリオーニ・エステートは、1999年、最も希少で特別なクリュとして誕生しました。上質な土壌、理想的な微気候、厳正に行われる選果は、毎年のぶどう収穫において常に質の高さを保障してくれます。このことが、濃厚で豊かであり滑らか、そして余韻が長く続くワインに仕上げてくれるのです。



気候動向

全般的なぶどうの品質は良好で、このヴィンテージの最終評価も非常に好ましいものでした。春の気候は最近数年と同じパターンで、大量の雨が降り、ぶどう栽培担当者達はぶどう樹の世話や病害からの防御に奔走することになりましたが、少なくともこの雨のお陰で、土中に蓄えられた地下水の量は増加しました。しかし、6月と7月は雨が少なく、ぶどう樹の成育速度は落ち着いて、成熟期へと向かいました。この結果、ぶどう樹は理想的な成育を遂げ、例年よりやや早く熟しました。9月は良く晴れて、日中の気温が高く、夜間の気温が低くなったので、この気難しいぶどう品種が完全に熟して、高い品質のぶどうを得られました。好ましい成育状態により、良いレベルの酸と複雑なアロマの要素を持った、理想的に熟したぶどうがセラーに運びこまれました。

領土の特徴

由来: コムーネ・ディ・モンテスペルトリ、テヌータ・ディ・カスティリオーニ
高度測定: 250m
表面: 6．5ha
露出: 南西
土壌の種類: (1)カルシウムとミネラルの要素を多く含む粘土質土壌。PHはアルカリ性。(2)砂質土壌。川からの砂利が多く含まれる。水捌けが良い。PHは中性。
植物密度: 5，500本/ha
飼育: 短梢剪定コルドン
葡萄畑の年齢: 1993年に植樹
ワインの種類: メルロー88%、サンジョヴェーゼ12%
アルコール度数: 14.5%
浸漬時間: メルロー25日、サンジョヴェーゼ21日。
マロラクティック発酵: 酵アルコール発酵の直後、バリック内で。
熟成容器: バリック(オークの小樽
熟成期間: 新樽のバリックで16カ月、ボトルで6カ月

説明技術的な注意事項

ジラモンテ2009は、インクのように濃く暗い、美しい赤い色で、紫のきらめきがありまう。香りには、ブルーベリー、チェリー等の果実とアニスやブラック ベリーのスパイシーさがあります。微かに、マッシュルームやトリュフと共にココア・ビーンズやココナッツ等の森の下草のニュアンスがあり、明瞭なコーヒーや甘いミントのフレッシュさも感じられます。味わいはとても暖か味があり、エレガントなタンニンが果実味と融け合って、スムーズで凝縮感があります。力強く継続し、返り香は、熟れた果実の特徴があります。香りと味わいには、顕著な相関関係があり、クリーンで溢れるような力強さが余韻まで続きます。

マッチ: ロースト、グリル又はバーベキュー料理全般とビーフ・フィレを炒めた料理と理想的な相性です。繊細なタイプのチーズとも良く合います。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 95 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points
Falstaff: 93 Points