FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2011



Formati

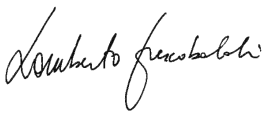
Bordolese (0,75), Magnum (1,5 l), Doppio Magnum(3 l), Imperiale (6 l), Melchior (18 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2011

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

8月に見られた2種類の天候が、ぶどうの品質に大きな影響を与えました。8月前半は晴天の日が続きましが、日中気温が30°Cを超えることはなく、夜間の気温がきわめて低かったのが特徴です。それでも、後半になると強い陽射しがぶどうにしっかりとした力強さと濃度をもたらしました。収穫は8月16日に始まり、10月5日に終わりました。

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、サンジョヴェーゼ
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: 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

紫がかったルビー色が特徴的な、深みのある美しさです。 香りには複雑な奥行きがあり、意外な力強さが感じられます。ブルーベリー、サワーチェリー、ワイルドブラックベリーがブレンドされたような香りとともに、ローストヘーゼルナッツ、ココアパウダー、エスプレッソコーヒーのような芳ばしさがこの上なく魅力的です。 口に含むと、タンニンのベルベットのようになめらかなで濃厚な味わいが広がり、上品な骨格が感じられます。余韻は長くて驚くほどバランスが良く、焙煎したコーヒー豆のような刺激的で豊かな香りが印 象的です。

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: 93 Points