FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2012



Formati

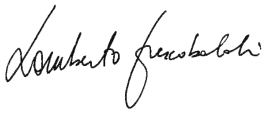
ボルドー型（750ml）、マグナム（1.5L）、ダブルマグナム（3L）、インペリアル（6L）、メルシオール（18L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2012

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

2012年の夏の特徴は高温で雨量が少ないことだった。特に乾燥した気候はサンジョヴェーゼのブドウとメルローのブドウの順調な成長に適している。収穫時期は数日延長され、収穫されたブドウはどれも完璧なな健康状態であった。この時期の気候データから、わたしたちは平均レベルよりさらに高い気温を記録した。雨量の不足にも関わらず、粘り気のある土壌は水分を保存でき、ブドウの成熟を促した。

領土の特徴

由来: 地コムーネ・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%
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

この種のワインは透き通って生き生きとしたルビー色を呈し、少し紫がかった色合いである。豊かな香りの中でブルーベリーとミヤマザクラの濃厚で強いフルーツの香りと、黒コショウとフェンネルのちょうど良い刺激の香りがひとつになる。ローストしたハシバミの実とコーヒーの濃厚な香りがこのワインに独特な複雑さを付与する。口あたりは滑らか、ワインボディは豊満で、きめ細かなタンニンがワインの持つすべての潜 在力を口の中で発揮させる。長く続く後味。

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
Falstaff: 93 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points