FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2013



Formati

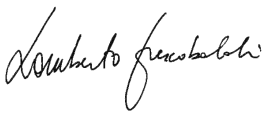
ボルドー型（750ml）、マグナム（1.5L）、ダブルマグナム（3L）、インペリアル（6L）、メルシオール（18L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2013

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

ヴィンテージ2013年は、春の降雨量の多さに特徴づけられ、春以降も土壌を常にみずみずしく保ってくれました。最高気温30度を超えた6月第3週目から、カスティリオーニの夏が始まりました。7月にもみられた寛大ともいえる昼夜の寒暖差は、ぶどう樹を豊かに生育させ、ぶどうの成熟とぶどうの皮へのポリフェノール蓄積に良い影響を与えてくれました。8月中旬の気温により、均一に早いペースでヴェレゾンが終了し、9月には、素晴らしい収穫を予期させながら見事な状態にぶどう樹が仕上がりました。

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: 超过25年
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

鮮やかで非常に濃厚な赤みのあるルビー色。複雑さを持つ香りはタイム、コーヒー、ビターチョコを十分に感じさせながら、ブルーベリーと熟したキイチゴの香りを与えます。口に含むと濃く滑らかなタンニンを感じさせる、濃厚で生き生きとした味わい。最後に心地よい凝縮さを残しながら、コーヒーと炒ったヘーゼル ナッツの余韻を長く感じさせる第3のアロマが広がります。

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
Falstaff: 94 Points