FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2014

Formati

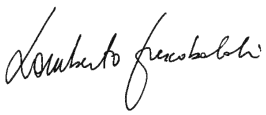
ボルドー型（750ml）、マグナム（1.5L）、ダブルマグナム（3L）、インペリアル（6L）、メルシオール（18L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2014

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

2014年は、不安定な気候を特徴とする難しい一年となりましたが、専用の緑肥を使用したり、有機体成分が十分に機能するための土壌作業や芽の間引き、葉取りを頻繁に行う、少し遅らせるなどし、最良な状態でブドウを成熟させることができました。カスティリオーニの地が、この土地が映し出す特有の「テロワール」と共に、素晴らしいヴィンテージをまた一つ誕生させました。

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: 14,5%
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

淡い紫がかった赤いルビー色をしています。複雑なブーケをもち、クロスグリとラズベリーのフルーティー香にシナモンとバニラの繊細なニュアンスが重なります。グラスをまわすと、グリーンペッパーとピャクシンの実、シキミのスパイス香が微かに感じられます。口に含むと、爽やかでわずかに感じる酸味に、滑らかでまろやかなタンニンが溶け込む深みのある柔らかい味わいです。長く続き、調和のとれたフィニッシュは、柔らかさと爽やかさの素晴らしいハーモニーの結晶です。

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
Wine Spectator: 92 Points
Wine Enthusiast: 92 Points