FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2011



Formati

750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2011

Toscana IGT

豊かな味わいを持つテヌータ・フレスコバルディ・ディ・カスティリオーニは、このエステートのアイコン的ワインで、明確な現代的トーンをもちながらも、この地方のテロワールが持つ特性をしっかりと現しています。2009年ヴィンテージより以前のラベルには、『テヌータ・ディ・カスティリオーニ』の名称が記されています。

気候動向

8月の間に起こった2つの非常に重要な気候的事象が、自然の力によって、この年のぶどうの特徴を決定しました。8月の前半は、良く晴れながらも日中の気温は30℃を超えることはなく、また非常に低い夜間の気温が特徴的でした。8月後半は強い日射しが黒ぶどうに力強さと凝縮度を与えました。この結果、傑出して健全で、成熟し、凝縮した、ポリフェノールの高い黒ぶどうを得ることができました。収穫は8月16日に始まり、10月5日に終了しました。

領土の特徴

由来: カスティリオーニ・エステートのあるキャンティ地区
高度測定: 200～250m
表面: 130ha
露出: 南西
土壌の種類: 粘土ー石灰質
植物密度: 5，500本/ha
飼育: 短梢剪定コルドン
葡萄畑の年齢: 12年
ワインの種類: カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロー30%、カベルネ・フラン10%、サンジョヴェーゼ10%
アルコール度数: 13,50%
浸漬時間: 12日
マロラクティック発酵: アルコール発酵の直後
熟成容器: バリック
熟成期間: バリックで12カ月、瓶内熟成2カ月

説明技術的な注意事項

カスティリオーニ・キャンティは、紫のきらめきのある深いルビーレッドの色調をしています。熟れたプラムが香り高いスミレやゼラニウムと完璧にマッチし、そこにクワの実やスグリのような、小さい赤い果実がほのかに香ります。味わいは滑らかで、暖か味があり、エレガントなバランスがあります。調和のとれた余韻が長く続き、最後にややスパイシーな味わいが感じられます。

マッチ: 野兎や猪等のジビエや、ローストやソテーしたビーフ、ポークと合わせると理想的で、濃厚な味わいのチーズとも良い相性です。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 92 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points