


FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2012





Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2012

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・カステリオーニ』の名称が記されています。

気候動向

領土の特徴

由来: カステリオーニ・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-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%

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

テヌータ・フレスコバルディ2012は、ルビー・レッドのきらめきのある、紫を帯びた色調を呈しています。凝縮度が高く、安定した香りはブルーベリーとチェリーの香りから始まります。バラのようなフローラルな香りが続き、黒コショウ、チョコレート、ジュ・ド・ヴィアンドのスパイシーな香りもあります。タンニンのテクスチャーはとても重厚で、おだやかなボディ。余韻を支配するのは、とても熟しているけれど熟し過ぎていない果実味で、いきいきとした酸の存在に支えられています。

マッチ: 野兔や猪等のジビエや、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: 90 Points