FRESCOBALDI
TOSCANA

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




Formati

750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

# 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

## 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%
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: 90 Points