


FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2013





Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2013

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

2013の特徴は春に雨量が比較的多く、これにより土壌が何か月か鮮度を保てたことに疑問の余地はない。Tenuta di Castiglioniの夏は6月の三週目に始まり、最高気温は30度を上回った。7月の日中と夜間の温度差は依然として大きく、このような気候がブドウの成長に非常に有利であり、さらにはブドウの成熟やブドウの皮に含まれるポリフェノールなどの物質の増加の面でも非常に重要である。8月中旬はブドウがあっという間に均一に色づく時期であり、9月はブドウが完全な状態に達し、極めて良い収穫時期をうかがわせる。

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・ディ・カステリオーニ (Tenuta Frescobaldi di Castiglioni) 2013 は深紅色を呈し、成熟した赤いフルーツの特別な香りを備え、また黒コショウとチョコレートの味も備えている。味の造りは豊かで、口あたりはさすがに滑らか、長く続く後味。

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

Wine Spectator: 90 Points