FRESCOBALDI
TOSCANA

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



Formati

750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

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

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 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、口あたりはすがすがしく滑らか、長く続く後味。

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
Wine Spectator: 90 Points