FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2014

Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2014

Toscana IGT

テヌータ・フレスコバルディ・ディ・カスティリオーニは、この地との繋がりを失わずも現代的な味わいを特徴とするワインです。ヴィンテージ2009以前のボトルには、「Tenuta di Castiglioni」というラベル表記となっています。

気候動向

2014年は、非常に不安定な天候に特徴づけられ、難しい年となりました。しかし、専用の緑肥を使用したり有機体成分が上手く機能するような土壌作業や芽の間引き、葉取りを頻繁に行ったり少し遅らせたりなどして、ぶどうを最良に成熟させることができました。カスティリオーニという土地は、この土地が映し出す特有の「テロワール」と共に、また一つの素晴らしいヴィンテージを生みだしました。

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、メルロー、カベルネ・フラン、サンジョヴェーゼ
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・カスティリオーニ2014は、赤みのあるルビー色をし、赤系の小果実の香りが際立ち、最後に焙煎されたカカオやコーヒー、煙草と調和します。爽やかさと上質な構造を持ち、口に含むと温かく柔らかい丸みのある味わいです。

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。