FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2015



Formati

750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2015

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

ヴィンテージ2015年は、果実が極めて健全な状態であり、見事な成熟度に仕上がったという成果を得られたことから、幸運な年として記憶に残るでしょう。春の日中の暖かさと冬の間に蓄えられた十分な水資源に恵まれ、ぶどう樹は4月の第3日目に萌芽が始まりました。少ない降雨量だった5月、6月は、若い芽たちを乾燥した環境で育て、生育の妨げとなる病気にかかる危険性を低くしました。8月と9月に起きた暑い日々は、果実に糖とポリフェノールを段階的に与え、最高な状態で凝縮させ完熟へと導いてくれました。

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: 13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

真紅色に淡く反射する濃厚な赤みのあるルビー色。甘くフルーティーで、トーストとスパイスのニュアンスを含み、ブルーベリーとチェリー、ラズベリー、カリフォルニアプルーンの香りを持つブーケです。口の中でも、濃厚で熟した果実の風味は際立ち、上品で心地よい爽やかさを特徴とするバランスの良さと長く続く余韻でフィニッシュを迎えます。

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: 91 Points
Mundus Vini: Silver Medal
JamesSuckling.Com: 91 Points
Mundus Vini: Silver Medal