FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2016



Formati

750ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2016

Toscana IGT

テヌータ・カスティリオーニは、西暦1300年からフレスコバルディ家の歴史あるブドウ生産を象徴する地となっています。ここで、トスカーナの地とつながりあるワイン生産が始まり、西暦1500年よりローマ教皇や英国王宮のヘンリー8世などから高く評価されてきました。

気候動向

特に温暖で降水量の少なかった冬を終え、ヴィンテージ2016は前年と比較し一週間早い始まりとなりました。春は高い湿度と冷涼な気候を特徴とし、ブドウ樹の成長に必要な水資源を確保してくれました。開花時期と重なる6月に気温が上昇し、ブドウ樹への大きなストレスとなる水不足を防いでくれた8月初旬に降った雨を除き、収穫まで暑く乾燥した日々が長い期間続きました。収穫時期は、雨が一度も降らなかっただけではなく、昼夜の寒暖差が特に理想的だったことで、ブドウに驚くほどの量のポリフェノールが蓄えられるという最良の条件下で進みました。

領土の特徴

由来: テヌータ・カスティリオーニ（モンテスペルトリ市）
ワインの種類: カベルネ・ソーヴィニョン種とメルロ種を主体に、少量のカベルネ・フラン種とサンジョヴェーゼ種を加えています。
アルコール度数: 13%
熟成容器: バリック
熟成期間: バリック12ヶ月、瓶熟2ヶ月

説明技術的な注意事項

深みのある非常に濃厚な赤いルビー色をしています。ブーケは魅惑的で複雑性があり、ブラックペッパーとバニラのスパイシーなニュアンスにクロスグリの香りが加わります。口に含むと、フルボディでまろやかさを持ち、濃厚で調和のとれたフィニッシュを作り出す上品なブリオッシュ香が特徴です。

マッチ: 牛肉の煮込みや炒めもの、豚肉のローストなどの肉料理と相性が良いです。野ウサギやイノシシ料理と最適で、風味豊かなチーズとも合います。

賞品・表彰

Mundus Vini: Silver Medal
James Suckling: 91 Points
The Wine Advocate: 91 Points