FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017



Formati

750ml/ 1.5ℓ/ 3ℓ

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017

Toscana IGT

西暦1300年から、テヌータ・カスティリオーニはフレスコバルディ家の歴史あるワイン作りの象徴となっています。この場所からトスカーナと深い繋がりのあるワイン作りが始まり、西暦1500年代にはローマ教皇や英国王宮のヘンリー8世から高い評価を得ました。

気候動向

カスティリオーニの丘陵で作られるブドウは、比較的温暖で乾燥した冬を越した後、4月初旬に萌芽が始まりました。3月と4月に複数回の降雨を記録し、若い芽の成長に必要となる水資源を確保することができました。開花時期と夏は降雨量が少なく気温が高かったことから、生育に悪影響を与えることなく健全な環境下でブドウは成長・成熟することができました。カスティリオーニ特有の粘土質の土壌は湿度を維持する特徴を持つことから、夏の降雨量の少なさにより起こる水に関するストレスを緩和し、糖度とポリフェノールが見事に凝縮したブドウへと仕上がりました。

領土の特徴

ワインの種類: カベルネ・ソーヴィニョン種／メルロ種／カベルネ・フラン種／サンジョヴェーゼ種
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

ワイン造りと熟成

収穫直後のブドウは、種を除いた後、温度管理されたステンレスタンクで定期的に優しくリモンタージュを施しながら発酵させていきます。アルコール発酵後はマロラティック発酵を行います。バリックで12ヶ月間熟成させることで、様々な色、香り、風味の成分が調和されていきます。さらに瓶内熟成させることで、テヌータ・フレスコバルディ・カスティリオーニ2017が持つポテンシャルを最大限に引き出していきます。

説明技術的な注意事項

テヌータ・フレスコバルディ・カスティリオーニ2017は、紫色に反射する濃厚で深みのある赤いルビー色をしています。驚くほど複雑なブーケを持ち、ブラックベリーやスミノザクラを思い出させるフルーティー香から始まり、上品なバニラの香りと煙草に、ホワイトペッパーの淡いニュアンスが続きます。口に含むと柔らかくまろやかで温かみを感じられ、濃厚なフルーティー香が再び広がり、繊細なスパイス香を持つ爽やかで上品なフィニッシュです。濃密で繊細なタンニンです。

賞品・表彰

Wine Advocate: 91 Points