FRESCOBALDI
TOSCANA

# テヌータ・
# カスティリオーニ
# Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2018




Formati

750ml/ 1.5ℓ/ 3ℓ

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2018

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

2018年冬のカスティリオーニ・テヌータでは降水量が特に多く、3月初旬に降雪も見られたことから夏に必要となる水資源を確保することができました。春になると日中は暑く快晴で、夜は湿気があり涼しい日々が交互に訪れ、丈夫で豊かな萌芽となり素晴らしい開花を迎えました。夏は徐々に雨が少なくなり、7月と8月は快晴が続く暑い月となりました。9月になると雨はほぼ見られず、大切な要素となる北風も手伝い、特に乾燥した中でブドウの成熟が促され、見事に凝縮・完熟したブドウに仕上がりました。

## 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: 13,5%
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、色、香り、風味など様々な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2018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・カスティリオーニ2018は紫色に反射する鮮やかで極上に美しい赤いルビー色をしています。クロスグリとブラックベリーの濃厚な香りはペッパー、グローブ、淡いリコリスの香りと溶け合います。口に含むと柔らかくまろやかで、酸味により極上の爽やかさが生み出され、スパイシーで余韻の長く続くフィニッシュです。

## 賞品・表彰

James Suckling: 91 Points