FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019

Formati

750ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2019

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

比較的寒く、少ない降雨量を特徴とした冬が終わり、ブドウの萌芽は4月第1週目に始まりました。ここ数年の平均と比較するとブドウが完熟するまで時間がかかりましたが、素晴らしい気候条件下で適度な昼夜の寒暖差もあったことから、秋には糖度とポリフェノールをじっくりと十分に蓄えることができました。例年より低い気温を記録した春だったことから、萌芽の生育はゆっくりと進み、その後のフェノロジーが全体的に遅れました。ここ数年の平均と比較するとブドウが完熟するまで時間がかかりましたが、素晴らしい気候条件下で適度な昼夜の寒暖差もあったことから、秋には糖度とポリフェノールをじっくりと十分に蓄えることができました。

領土の特徴

ワインの種類: カヴェルネ・ソーヴィニョン、メルロ、カベルネ・フラン、サンジョヴェーゼ
アルコール度数: 13.5%
熟成: 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2019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2019は、紫色に反射する鮮やかで美しい赤いルビー色をしています。香りは、クロスグリ、ブルーベリー、プルーン、チェリーを思わせる濃厚でフルーティーな香りが一度に広がり、シナモンやバニラのスパイス香とコーヒーやチョコレートのトースト香が溶け合います。口に含むと、柔らかで包み込むように爽やかな味わいです。タンニンは、まろやかでありながらもしっかりと感じられます。フィニッシュは余韻が長く続きます。