FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020



Formati

750ml - 1.5L - 3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2020

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造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生産が始まり、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

比較的温暖であった冬を終え、カスティリオーニでのブドウの萌芽は例年より数日早い、4月初めに起こりました。全体として4月は温暖で乾燥し、やや冷涼な気候であったためブドウは順調に成育しました。開花は5月の最終週に始まり、常に快晴で爽やかな風が吹いていたことから、良好な結実をもたらしました。4月から8月にかけ、時折適度な降雨に見舞われ、特に6月は顕著でした。ブドウの成育期間中、土壌水分は過剰とも不足ともなく適した水準を維持することができました。ヴェレゾンは8月最終週に起き、9月になると段階的に熟成していきました。サンジョヴェーゼとメルロの収穫は9月中旬より開始されました。濃厚なアロマと見事に凝縮した果実の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／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2020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2020は紫色に反射する鮮やかで美しい極上の赤いルビー色をしています。チェリーやブラックベリー、ブルーベリー、クワを思わせるフルーティな香りと、シナモンやグローブのスパイス香が素晴らしく、淡くブラックペッパーを感じられます。時間の経過とともにトースト香などの第3アロマが広がっていきます。口当たりは柔らかく包み込むようです。しっかりと熟したタンニンです。余韻は長く続きます。