FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2021



Formati

750 ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2021

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

カスティリオーニでは、2020年の後半と2021年の前半数ヶ月に顕著な雨量を記録したことで、ブドウ畑に土壌水分を蓄えるための良いスタートを切ることができました。発芽は4月中旬の急な気温の低下により、前年と比較しやや遅れて始まりました。5月になると暑さが戻り、躍動感あふれるブドウ樹に育ちました。5月20日から25日の間に開花し、乾燥した気候と優しく吹く風により結実は良好となりました。8月初旬はトスカーナの最も暑い地区でヴェレゾンの兆しが見られました。9月は、ブドウの生育にとって重要となる日中は快晴で夜は乾燥し冷涼という寒暖差があり、熟成するに最適な気候となりました。ここ、カスティリオーニでは、完璧といえる気候条件により、申し分のない健全なブドウに育ちました。特に乾燥した気候により助けられ健やかに育ったブドウは、熟成するための十分な期間を経て、素晴らしいヴィンテージの基本となる最適な収穫時期の見極めを各区画ごとに行うことができました。

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%
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2021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2021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。チェリーとクワの実、熟したプルーンのフルーティな香りをしっかりと感じられます。シナモンやアニス、グローブ、リコリスの根を思わせるスパイス香が印象的です。最後にコーヒーとチョコに溶けたミントの香りが広がります。口に含むとまろやかで柔らかく、タンニンはシルキーです。フィニッシュの味と香りのバランスに魅了されるワインです。