FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2024

Formati

0.75リットル、1.5リットル、3リットル。

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2024

Toscana IGT

1300年以来、カスティリオーニ・エステートはフレスコバルディ家のワイン造りの伝統を象徴する存在です。ここで、トスカーナ地方に根ざしたワインの生産が始まり、1500年には教皇庁やイングランドのヘンリー8世の宮廷でも高く評価されました。

気候動向

発芽は4月上旬に始まり、この地域の過去の平均よりわずかに早かった。穏やかな春の気温と、それまでの数ヶ月間に蓄積された十分な水分が、順調な生育の始まりを後押しし、樹冠は調和のとれた成長を見せ、新梢も均一に分布した。5月は降水量が特に多く、これが旺盛な成長と、健全で効率的な葉の形成に寄与しました。開花は5月の第2週から第3週にかけて行われ、小雨と乾燥した風のある日が交互に訪れるなど、変わりやすい天候の中での開花となりました。夏が近づくにつれ、気候はブドウの成長と成熟にとって理想的な状態を維持しました。9月と10月も安定した気候が続き、成熟の最終段階には、雨の分布が良好で、気温も適度に抑えられていました。これにより、過度な暑さに見舞われることなく成熟を迎えることができ、テロワールの表現と果実の香りの純粋さが引き出されました。

領土の特徴

ワインの種類: カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、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: バリックで10ヶ月、瓶内熟成で2ヶ月

ワイン造りと熟成

収穫直後のブドウは、除梗された後、温度管理されたステンレス製タンク内で、穏やかかつ継続的な撹拌を行いながら発酵させました。アルコール発酵が終了すると、マロラクティック発酵が行われ、ワインはバリック樽で10ヶ月間の熟成に入り、色調、香り、味わいの各要素が調和のとれた典型的な変化を遂げました。さらに瓶内熟成期間を経ることで、「テヌータ・フレスコバルディ・カスティリオーニ 2024」はその潜在能力を最大限に発揮するに至りました。

説明技術的な注意事項

テウータ・フレスコバルディ 2024は、紫色の輝きを帯びた見事な鮮やかなルビーレッドの色調を呈しています。香りは、チェリーなどの赤系ベリーや、ブラックベリー、プラムなどの黒系ベリーを思わせるフルーティーなニュアンスが特徴です。その後、花のような香りに加え、黒コショウやクローブのようなスパイシーな香りが現れます。続いて、トースト香や三次香りが感じられます。口当たりは滑らかで温かみがあり、タンニンは丸みを帯びつつもしっかりと感じられます。余韻は長く、持続性があります。バランスが取れています。