


FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
カスティリオーニ
Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022





Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2022

Toscana IGT

1300年以來、テヌータ・カスティリオーニはフレスコバルディ家のワイン造りの伝統を象徴してきた。1500年代には教皇庁やヘンリー8世の英国宮廷で高く評価され、トスカナの領土と結びついたワインの生産がここで始まった。

気候動向

カスティリオーニでは、このヴィンテージの気候傾向は、5月末、ブドウ畑のかなり早い開花によって特徴づけられた。2022年の夏が近年で最も長い夏の一つとして記憶されるのは偶然ではない。夏の前半、ブドウの木は新梢の成長段階と花序の形成を加速させ、ブドウ畑の均質性を高めた。しかし7月になると、ブドウの木は屋外の環境に適応し、夏の暑さから身を守るために最初の勢いを弱めた。8月中旬に降った雨のおかげで、ようやく健康でバランスのとれたブドウが収穫できた。

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: 13.5%

熟成: バリック12ヶ月、ボトル2ヶ月

ワイン造りと熟成

収穫されたばかりのブドウは除梗され、温度調節されたスチール・タンクで、軽く一定のポンプをかけながら発酵された。アルコール発酵が終わると、マロラクティック発酵が行われ、ワインはバリックで12ヶ月間熟成され、色、香り、味わいの様々な要素が調和した典型的な進化を遂げる。さらに瓶熟成を行うことで、テヌータ・フレスコバルディ・カスティリオーニ2022はそのポテンシャルを最大限に表現することができた。

説明技術的な注意事項

テヌータ・フレスコバルディ2022は、紫がかった素晴らしい鮮やかなルビーレッド。ブーケは力強く複雑で、ブラックベリー、ブラックチェリー、ブルーベリー、カラントを思わせるフルーティーなノートが特徴的で、コショウやシナモンを思わせるスパイシーなニュアンスへと続く。フィニッシュはココアパウダーと焙煎を思わせるノートが支配的。味わいは温かく、ソフトで丸みがあり、強烈な果実香が戻り、繊細でスパイシーな余韻が残る。タンニンはあるが、非常にベルベットのように。