



Castelli カステリ

ワイナリー紹介

[オーナー：カステリ ファミリー]

[ワインメーカー：アンドリュー・ビージー]

イタリア ラツィオ州の風情ある農村で育った、オーナーのカステリ・サムはブドウ畑でワイン造りへの情熱が生まれ、家族でワイナリーを所有するという夢を持ちました。

その後、オーストラリアへ渡り西オーストラリア州グレートサザン地区に土地と建物を購入し、その夢を実現させました。山の斜面にあるその場所からは近くの入り江や山、そして周囲の美しい田園風景を見渡すことができます。2007年の設立以来、優秀なワインメイキングチームが集められ、彼らの豊かな経験と良質なブドウの調達、品質への情熱を通して、西オーストラリア州で最も有望なブティックワイナリーのひとつへと成長しています。

オーストラリアの著名なワイン評価誌であるジェームス・ハリデー・ワイン・コンパニオンを始め、様々な評価誌で高い評価を得ています。



NV Crescendo Sparkling (クレッシェンド スパークリング)

産地 : 西オーストラリア州
65% グレートサザン / 35% ペンバートン
味わいタイプ : 辛口
ブドウ品種 : シャルドネ 85%、ピノ・ノワール 15%
樽熟成 : 18ヶ月
アルコール度数 : 12.4%
参考小売価格 : ¥ 3,608 (税別)

【ワインの特徴】

ペンバートンの涼しい気温の利点を生かす為、ブドウは夜間収穫されています。フリーランジュースとプレスされたジュースは自然酵母を使って別々に発酵。15~17.5°Cで2週間以上行われ、ドライにしています。2次発酵前の熟成は大部分が300リットルのステンレス樽で行われ、30%は古いオーク樽で10ヶ月間熟成させています。それぞれのワインをブレンドし瓶内2次発酵を行い、18ヶ月間澱と共に熟成した後、澱抜きをしています。

【味わい】

繊細な泡とプリオッシュ、白桃、カシューナッツなどの魅力的なアロマとストロベリーのヒント。18ヶ月間の澱との接触がクリーミーな触感を与え、バランスの取れた酸と果実の風味が溶け込んでいます。シャンパーニュ方式で造られたスパークリングワインです。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468