



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・ビーザー]

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出来ます。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。



2024 Estate Chardonnay (エステート シャルドネ)

産地 : 西オーストラリア州 アルバニー／マウントバーカー／デンマーク
味わいタイプ : 辛口
ブドウ品種 : シャルドネ100%
アルコール度数 : 13%
参考小売価格 : ￥5,300 (税別)

【ワインの特徴】

2024年の夏は例年より涼しく、一部のブロックではブドウの成熟が前年よりも最大14日遅れました。しかし日照時間、葡萄の収量とバランスそして夜間の冷たい気温の間で完璧なバランスが取れていたため、涼しいシーズンの中でも果実味が強く、酸味が艶やかで熟していながらもしなやかなワインとなりました。

果実は涼しい夜に収穫。野生酵母と培養されたCY3079酵母のブレンドが使用され、30%のマロラクティック発酵が行われました。8カ月樽熟成後、ステンレスタンクで更に1カ月熟成させ、口当たりを良くするために毎週澱の攪拌が行われました。樽熟成は35%フレンチオーク新樽、35%の2年目のフレンチオーク樽、30%の3年目のフレンチオーク樽を組み合わせ熟成されました。

【味わい】

白桃、ストーンフルーツ、火打石、ミネラルの魅力的な香り。厳選されたフレンチオーク樽と、マロラクティック発酵を意図的に行うことで質感、重量、果実感を高め、構造とバランスが取れたワインです。



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