



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 ラツィオ州にあるサン ジョルジュ アリーリという風情ある村は、オーナーのカステリ・サムと妻マリアの生まれ故郷で、穀物やとうもろこし、ヒマワリが生産されている農村です。しかし、カステリ家のワインへの情熱が生まれたのは州内にあるブドウ畑でした。そして2004年、シャドホース山の斜面に土地と建物を購入し、家族でワイナリーを所有するという夢が実現しました。その120エーカーの土地からは、ウィルソンの入り江や近くの山、そしてデンマーク地方周辺の田園風景を見渡すことができます。彼らはワイナリーの建物が半分完成した状態で入手し、建築とエンジニアの経験を持つカステリ家のメンバーが大がかりに手を加えることにより2006年に完成しました。

完成後の12ヶ月間、品質への強いこだわりから非常に優秀なワインメイキングチームが集められ、カステリ家はワインメーカーのマイク・ガーランドに、今日西オーストラリア州の最も有望なブティックワインブランドの1つに成長した、このワイナリーの始まりに参加を呼びかけました。

ひたむきなワインメイキングチームによる豊富な経験、州内の最良のブドウの調達、品質に対する家族の情熱とコミットメントを通して、カステリエステートのワインは何か特別なものとなる可能性を秘めています。彼らは、全てのボトルに書かれた彼らの名前と共に、カステリという名前と同義語となるものをお届けすることに誇りを感じています。すなわちそれは、品質への絶え間ないコミットメントを持って造られるワインへの情熱なのです。



2023 The Sum Sauvignon Blanc (ザ・サム ソーヴィニヨンブラン)

産地	:	西オーストラリア州 ペンバートン
味わいタイプ	:	辛口
ブドウ品種	:	ソーヴィニヨンブラン 100%
アルコール度数	:	12.5%
参考小売価格	:	¥ 2,980 (税別)

ワインの特徴

果実の酸化を防ぎ風味を保つため、ブドウは涼しい夜間に収穫されています。ごく少量 (1トン当たり550リットル) のフリーランジュースとプレスしたジュースは別々に発酵。フリーランジュースは12~14°Cで、プレスしたジュースはそれより少し高めの温度で発酵しています。発酵後は別々に清澄し味を調整しながらブレンドしています。

味わい

淡い麦藁色の色調。若草、火打石、キウイ、レモン、ヨーグルトのような香り。すっきりとしたフレッシュある、軽めから中程度の重さのソーヴィニヨン・ブランです。口に含むとレモン、パイナップル、パッションフルーツの風味が感じられます。

