



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。



2022 The Sum Shiraz (ザ・サム シラズ)

産地	:西オーストラリア州 グレートサザン
味わいタイプ	:ミディアムボディ
ブドウ品種	:シラズ 98%、ピノ・ノワール2%
樽熟成	:9ヶ月(フレンチオーク)
アルコール度数	:14%
参考小売価格	:¥ 2,758 (税別)

【ワインの特徴】

グレートサザンの涼しい気候が表現されたシラズです。ブドウは寒い早朝に機械と手摘みで摘み取りました。果汁を圧搾するために10%程全房を加えて開放発酵槽と密閉発酵槽の両方で除梗し、発酵が始まるまで低温浸漬させました。皮付きのまま5日間熟成させ、熟成のためにオーク古樽とステンレスタンクを使用し早めに圧搾。ワインに柔らかく表情豊かな果実の輝きを与えます。

【味わい】

ミディアムボディ、フレッシュで生き生きとしたシラズ。ジューシーな赤い果実、花の香り、砕いたスマイル、サルサパリラなど冷涼な気候のグレートサザンシラズの特徴が出ています。これに加えスパイスと胡椒、ほのかに香るオークの香りも感じられます。

