FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Alìe 2018



Formati

750ml ー マグナム

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2018

Toscana IGT

アリエとは、ギリシャ神話に登場する海の精霊で優美と官能の象徴です。アリエ・アンミラーリアは、柔らかなルビー色に反射する明るく透明感のある色をしたエレガントなロゼワインです。海の近くで育つシラーとヴェルメンティーノの洗練されたハーモニーを最大限に引き出しています。白い花々や野イチゴ、柑橘系果実の皮のアロマが、この地特有のミネラル感も含む繊細なストラクチャと溶け合い、豊かな風味と長く続く余韻をもちます。アペリティフから食事まで、あらゆる機会に最適なワインです。

気候動向

2018年の季節の動向は、降水量が多く降雪も記録した冬を特徴としたことから土壌に必要な水資源を蓄えることができました。春は雨がふんだんに降ったため、萌芽はやや遅れて始まりました。その後、気温が高くなったことによりブドウ樹は順調に成長しました。非常に暑い夏であったことから、アロマの配分が極めて素晴らしく理想的な状態で完熟したブドウに育ちました。収穫時期の太陽と涼しい海風はブドウにとって好条件となり、この地特有の微気候が生み出す成分を見事に調和してくれました。

領土の特徴

ワインの種類: シラー種／ヴェルメンティーノ種
アルコール度数: 12,5%
熟成: ステンレスタンク - ステンレスタンク4ヶ月／瓶熟1ヶ月

ワイン造りと熟成

アリエ作りの鍵となるのが、この土地の特徴とブドウ畑の管理、作り手の技量です。海に近いという地理的条件に加え、白ワイン用品種特有の栽培法と製造法をシラー種も含めて行うことにより、このアリエは生まれます。ブドウ畑からワイナリーでのワイン作りの工程まで、すべてにおいて細心の注意を払い作業していきます。収穫後は、ブドウの質を低下させないよう素早くワイナリーまで運ばれます。圧搾は、アリエの風味を決定する重要な工程の一つです。ブドウは皮付きのまま無酸素状態でプレスされ慎重に管理されます。この段階では非常に優しく柔らかなプレスを行います。モストをさらに厳しく選定し、12時間以内に沈降分離へと移行させる作業を行いワインの風味を損なう要因となる付着植物を取り除いていきます。発酵は20°C以下に管理されたステンレスタンクで行われます。数ヶ月間、良質の果皮とともに熟成させた後に瓶熟で仕上げ、味わうごとに感動を与える魅惑的なアリエ2018が完成します。

説明技術的な注意事項

アリエ2018は極めて官能的な魅力を特徴としています。桃色がかった淡いピンク色をし、目にした瞬間にこのワインの魅惑的な個性を感じられます。地中海を思わせる香りで魅了しながらフレッシュフルーツと完熟した果実の香りに見事に溶け合う独特で明確なブーケが包み込んでいきます。遅摘みの桃であるセッテンブリーナの香りが最後に際立ちます。次にフローラルな香りが漂い、わずかにバラの香りもします。驚くほど魅力的で洗練されたエレガントな香りです。口に含むと、再びフルーティーな香りが広がり、ピンクグレープフルーツが際立つ柑橘系の魅力を感じられます。味覚という波に、ゆっくりと上品に芳醇な風味が重なっていきます。アリエ2018は、滑らかで深みのある豊かな味わいです。長く続くアロマが広がり爽やかな後口です。

賞品・表彰

Falstaff: 93 Points
The Drinks Business: Gold Medal
JamesSuckling.Com: 90 Points