FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Alìe 2019



Formati

750ml ー マグナム

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2019

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

2019年は非常に変化に富む一年となりました。乾燥した厳しい冬の後、非常に早期となる3月には生育が始まりました。春の訪れは遅れ、雨が多く寒い季節となったため、ブドウの生育はやや緩やかでしたが暑い夏に備えるための水資源を再調整することができました。ブドウ樹は最適な状態で収穫期を迎えました。夏の天候に恵まれたことで熟成期間にポリフェノールとアロマが素晴らしく形成される非常に健康なブドウに仕上がりました

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%
熟成: ステンレスタンク - ステンレスタンク4ヶ月 ー 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、この土地の性質とブドウ畑での管理、作り手の技量です。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。この工程には、ブドウ汁の厳しい選別と12時間以内に沈降分離へと移行させる作業も含まれ、基準に沿わないブドウや付着物等を取り除いていきます。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2019が完成します。

説明技術的な注意事項

アリエ2019には、包み込むような情熱が表現されています。その魅力は桃の花のようなピンク色のその姿からすぐに見てとれます。フルーティーな魅惑的なブーケに繊細なフローラル香が溶け合います。ピーチ、マンダリン、フジ、ローズ、シャクヤクが地中海のニュアンスと一つになっていきます。口の中に含むと、ミネラル感を改めて感じられます。風味と爽やかさの調和が見事です。アリエ2019は、余韻が長く続く味わいの中で極めて細やかで洗練された上品さが表現されたワインです。

賞品・表彰

Falstaff: 93 Points
James Suckling: 91 Points
Vinous: 91 Points
The Drink Business: 90 Points
Civiltà del bere: Gold Medal
Luca Maroni: 92 Points