FRESCOBALDI
TOSCANA

# テヌータ・
# アンミラーリア
# Alìe 2020

Formati

0,75 lt, Magnum, 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Alìe 2020

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

季節の動向として、秋は降雨量が多く冬は温暖、春は平年より高めの気温を記録したことから、ブドウ畑での生育と生産性のバランスに素晴らしく良い影響を与えました。夏は暑く乾燥した季節となり、ティレニア海から吹く海風が日中の気温を和らげたことでブドウが最適な状態で熟成していきました。収穫は8月第1週目から開始され、爽やかでフルーティーなアロマが十分に含まれたブドウに育ち、晩期の品種も9月に数回降った雨により順調に熟し、ポリフェノールとアロマの構成が素晴らしい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3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2020が完成します。

## 説明技術的な注意事項

アリエ2020は、繊細な桃色に反射する淡いローズ色をしています。上品なアロマの構成は唯一無二といえます。ピンクグレープフルーツなどの柑橘の香りが際立つ第1アロマに、フローラル香が美しく溶け合い、非常に心地よい余韻を残します。口に含むと、桃とグレープフルーツの香りだけでなく、マンゴやパッションフルーツのようなトロピカルフルーツも感じられます。時間が経つと、タイムやセージ、ローズマリーなどの地中海ハーブの香りが広がります。芳醇で極めて情熱的な豊かな風味とミネラル感を持つワインです。