FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Alìe 2022



Formati

750ml、マグナム、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2022

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特徴が最大限に引き出され、洗練されたハーモニーを奏でます。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

2021から2022年にかけて冬の気候は、2022年の春と同様に理想的な降水量となりました。このことにより、土壌の水分を適切に確保することができました。発芽は例年と比較し数日遅れましたが、気温が上昇したことで安定した成長を見せました。平均気温を上回る夏日が続き、シラーとヴェルメンティーノのブドウは完熟し、その結果、アロマは素晴らしい変化を見せました。収穫期には太陽と爽やかな海風がブドウにとって好条件となり、この地特有の微気候により生み出される成分が見事に調和されていきました。トスカーナで真の地中海を映し出すワインです。

領土の特徴

ワインの種類: シラー／ヴェルメンティーノ
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

アリエ造りの鍵となるのが、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柔らかく優しいプレスを行っていきます。このエ程には、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、魅惑的なロゼの特徴をより引き立てます。良質の果皮とともに数ヶ月間熟成させた後、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2022が完成します。

説明技術的な注意事項

アリエ2022は淡いピンク色を纏い輝きます。シトロンやベルガモットの柑橘、熟したピーチや白果実など極めて彩り豊かなフルーティな香りを持ちます。アリエの主体となるフローラルな香りが続き、アイリスやオレンジの花、ペオニアが際立ちます。タイムやローズマリー、セージなどアロマティックなハーブとヨードを思わせる透明感ある香りを感じられ長く続くブーケです。爽やかさと芳醇な味わいが特徴の風味のバランスが極めて美しいです。豊かで滑らか、柔らかな心満たされるワインです。