FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・アンミラーリア
Alìe 2024

Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2024

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、あらゆる機会に適したワインです。

気候動向

テヌータ・アミラーリアのヴィンテージ2024は、年初にかけて非常に穏やかな冬から始まり、春の初めまで広範囲にわたる降雨が続いたことを特徴としました。この降雨により、暑く乾燥した夏を乗り切るために十分な水分が土壌に確保されました。気温が高かったことから、6月には素晴らしい開花が見られました。8月中旬からは再び雨が降り始め、昼夜の寒暖差も一定してあったことから、収穫時にはフレッシュさを兼ね備えた成熟したブドウに仕上がりました。この年は、品質と収穫量の両面で良好な結果をもたらしました。

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: ステンレスタンクにて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、魅惑的なロゼの特徴をより引き立てます。19°C以下に管理されたステンレスタンクで発酵していきます。良質な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2024が完成します

説明技術的な注意事項

アリエ2024は、桃色に美しく反射する淡いローズ色をしています。柑橘やネクタリンを思わせるフルーティな香りが印象的です。果実の香りはローズからペオニアへと移る香りと一体となり、地中海ハーブの香りへと続きます。口に含むと風味豊かで爽やかな味わいです。味と香りのバランスが素晴らしいです。