FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Alìe 2025



Formati

750 ml／マグナム／3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2025

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。 柔らかなルビー色に反射する透明感のある輝き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

ヴィンテージ2025は、調和と品質の高さが際立つ記憶に残る年となりました。冬は比較的穏やかな気候で、厳しい寒さはなく、降雨量の多さを特徴としました。特に2月に雨が集中し、その後も春を通じて降雨が続きました。こうした気象条件により土壌の水分が十分に補われ、ブドウの萌芽は均一で安定したものとなりました。夏は非常に暑く、とりわけ6月と7月には気温が高く、その後も平均気温を上回る日が続きましたが、9月に数回、降雨が見られたことにより暑さを和らげ、ブドウの成熟を穏やかに整えてくれました。

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度
熟成: ステンレスタンクにて3ヶ月

ワイン造りと熟成

アリエを造るのに鍵となるのが、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。圧搾作業は、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、魅惑的なこのロゼの特徴をより引き立てていきます。良質の果皮とともに数ヶ月間熟成させた後、瓶熟にて仕上げ、味わうごとに感動を与える魅惑的なアリエ2025が完成します。

説明技術的な注意事項

アリエ2025は、ピーチ色のニュアンスをもつ淡く美しいピンク色をしています。香りは、グレープフルーツの柑橘の香りに熟した果実とローズとペオニアのフローラルな香りが溶け合う魅惑的で上品なブーケです。その後、地中海ハーブとミネラルなニュアンスが続きます。口に含むと爽やかで豊かな味わいに、香りと味わいのバランスが見事です。ヴィンテージ2025も、アリエは情熱的な個性を備えたワインです。