


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2021



Formati

Campone 2021

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチャーノに使用されるブドウ畑は、歴史的に由緒ある生産地に位置しており、モンテプルチャーノという土地の魅力をもっと表現できる特別な地域の一つとして、昔から高い評価を受けています。ヴァル・ディ・キアーナとヴァル・ドルチャの間に広がる穏やかな丘陵地に位置するブドウ畑は標高300mに位置し、日当たりや土壌の性質が多様であるため、ブドウ樹一本一本の素晴らしさをより一層引き出します。

気候動向

シーズン2021は、気温と降水量の面で大きな変動が見られる非常にダイナミックな年となりました。年間を通じて降水量は少なめでしたが、1月や2月など特定の月に集中して雨が降り、非常に低い最低気温を記録したことを特徴とします。2月から3月にかけて平均気温が上昇したことにより発芽が始まりましたが、4月初旬に寒気が流れ込んだことで一時的に遅れて進みました。6月前半には夏らしい気温の高さとなったことから開花が始まり、月の中頃まで続きました。ヴェレゾンは7月下旬から始まり、8月にかけてゆっくりと進行しました。その後の成熟期は、8月から9月にかけて少量の雨が降ったこともあり、一気に進みました。収穫期には、濃厚な色合い、完熟した果実の香りが際立つ豊かなアロマ、そして深みのあるタンニンと心地よい酸を備えた驚くほど素晴らしいブドウを収穫することができ、2021年は傑出したヴィンテージとなりました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ(地元ではブルーニョ・ジエンティーレと呼ぶ)、補完的品種の赤ブドウ

アルコール度数: 14%

熟成: オーク樽で24ヶ月

ワイン造りと熟成

手摘みで収穫されたブドウは、温度管理(最大26°C)されたステンレスタンクで醸造され、発酵は自発的に行われます。マセラシオンだけでなく、発酵初期の段階でリモンタージュを頻繁に行い、中間期にはデレスタージュで中断、その後終期にかけて再開したことも手伝い、ポリフェノールを最大限に引き出すことができました。冬が訪れる前に、マロラティック発酵はステンレスにて完了しました。50hLのオーク樽で、これまでと同様に24ヶ月熟成していきます。その後、ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチャーノ・カンポーネは出荷までの4ヶ月間、自社ワイナリーで瓶熟をしていきます。

説明技術的な注意事項

ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチャーノ2021は、濃厚な赤いビー色をしています。香りは、黒い小果実やラズベリーのフルーティーなアロマに加え、セージやタイムといった地中海のハーブのニュアンスが感じられます。さらに、心地よいスパイス感やデリケートな熟成香も重なり、非常に魅力的な印象を与えます。温かみがあり、まろやかで果実味豊かな味わいと同時に程よい酸とタンニンがバランスを保っています。アロマの持続性も高く、香り味わいの両面で、各要素が調和した上質な仕上がりとなっています。