FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2022



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2022

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

概要:ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチャーノ・カンポーネに使用されるブドウ畑は、歴史的に由緒あるヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチャーノの生産地区にあり、この土地の魅力を最も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あるブドウ畑は標高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

トスカーナ地方のこの地域では、年間を通して比較的高い気温が特徴的でした。その影響により、5月から7月にかけてブドウ樹の生育は例年よりも早いペースで進みました。一定の割合で分散して雨が降ったため、土壌にかかる水分不足によるストレスは回避されました。全体としてこのヴィンテージは例年よりも早熟な年となり、収穫時にはブドウは理想的な糖度を備え、酸味やポリフェノールも豊かに蓄えた素晴らしい状態に仕上がりました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ(地元ではプルーニョ・ジェンティーレと呼ぶ)、補完的品種の赤ブドウ
アルコール度数: 13.5%
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、出荷までの4ヶ月間、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

カンポーネ・ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチャーノ2022は、非常に濃厚で美しく赤いルビー色をしています。香りは、チェリーからラズベリー、ブラックベリーまで広がる非常に濃厚な果実の香りが際立ちます。爽やかさとバルサム感をもたらす地中海ハーブのアロマが印象的です。最後にスパイスの香りと木樽で熟成したことにより香る第3アロマが調和していきます。口に含むと、香りと同様の爽やかさに、滑らかなタンニンを感じられ、美しいフィニッシュです。アロマの持続性も非常に優れた一本です。