FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2015



Formati

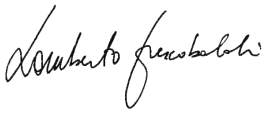
ボルドー型（750ml）、マグナム（1.5L）、ダブルマグナム（3L）、インペリアル（6L）、メルシオール（

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2015

Toscana IGT

1000年前、この場所は海だったと思い返すことがよくあります。そして700年前に、この砂質粘性な土壌で私の祖先はブドウの木を初めて植え、ワイン作りの歴史の礎を築きました。今、この場所でジラモンテが作られています。現代的な特徴をもつクリュでありながら、この地の歴史と個性を忠実に表現しているワインです。



気候動向

2015年は実に恵まれた一年となり、メルロ種もサンジョヴェーゼ種も素晴らしい状態で完熟しました。雨が一定の割合で降り気温も安定していたことから、この2品種特有の香りが最大限に引き出されました。温暖な春と暑い夏を乗り切るための十分な水資源を、冬に降った雨により蓄えることができました。萌芽は4月第一週目に始まりました。6月の初旬から夏が始まり、30度前後の気温を記録しました。初夏は乾燥していたため、萌芽は順調に成長し見事なタイミングで開花を迎えました。8月は、時折降る雨により日中の暑さが緩和されたことで糖度とフェノール系成分が程よく濃縮され完熟したブドウに仕上がりました。粘土質な土壌であることから冬に得た水資源を蓄えることができ、その水分がブドウに爽やかさと強さを与えてくれました。

ワイン造りと熟成

収穫は最大15kgのカゴを使用し、9月後半（メルロ種）と9月末から10月初旬（サンジョヴェーゼ種）に手摘みで行われました。温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵させ、特に初期の段階で果帽の除去作業を行いました。発酵期間は約2週間です。マロラティック発酵はフランス産オーク材の新樽で行い、その後16ヶ月間熟成させ、ボトルでさらに6ヶ月間熟成させ完成を迎えました。

説明技術的な注意事項

紫色のニュアンスがはっきりと見てとれる濃厚で濃密な赤いルビー色をしています。ブーケも同様に濃厚で複雑であり、甘いスパイスのニュアンスとわずかなトースト香を感じられる第3アロマに完熟した赤系果実の香りが調和していきます。時間が経つにつれてクロスグリとブルーベリーの香りから、シナモン、バニラ、ペッパーの香りへと移ります。最後に、炒ったコーヒー豆やカカオ豆、ナッツのトースト香が広がります。味わい豊かでまろやかで、濃縮さと上品さを兼ね備えたストラクチャのタンニンが特徴のワインです。タンニンは包み込むようにまろやかさを感じさせます。余韻が長く続く調和のとれたフィニッシュです。

賞品・表彰

Falstaff: 95 Points