FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2016



Formati

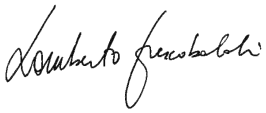
ボルドー型（750ml）- マグナム（1.5L）- ダブルマグナム（3L）- インペリアル（6L）-メルシオール（18L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2016

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

特に温暖で降水量の少なかった冬を終え、ヴィンテージ2016は前年と比較し一週間早い始まりとなりました。春は高い湿度と冷涼な気候を特徴とし、ブドウ樹の成長に必要な水資源を確保してくれました。開花時期と重なる6月に気温が上昇し、8月初旬に降った雨がブドウ樹への大きなストレスとなる水不足を防いでくれたことを除き、収穫時期まで暑く乾燥した日々が長い期間続きました。収穫時期は雨が一度も降らなかっただけではなく、素晴らしく理想的な昼夜の寒暖差があったことにより、驚くほどのポリフェノールがブドウに蓄えられ、最良の気候条件となりました。

ワイン造りと熟成

収穫はメルロ種が9月末、サンジョヴェーゼ種が10月初めから開始され、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自然のアルコール発酵を行い、特に初期の段階で優しくリモンタージュを施しました。マロラティック発酵は新樽のフランス製オーク材バリックで行い、その中で16ヶ月間熟成させていきます。その後さらに6ヶ月間瓶内熟成させていくことで、素晴らしいこのヴィンテージの産物として味わい豊かなジラモンテが完成しました。

説明技術的な注意事項

ジラモンテ2016は、極めて上品で調和のとれたワインです。非常に濃厚で輝く赤いルビー色をしています。時間とともに次々に広がるハーモニーが魅力的な複雑なブーケを持ちます。まずブラックベリーやブルーベリー、プルーンのフルーティーな香りがし、地中海の香りと繊細なスパイス香と一つになっていきます。時間が経つと第3のアロマであるコーヒー豆とカカオパウダー、ヘーゼルナッツパウダーのトースト香を感じられます。タンニンは非常に上品で柔らかく滑らかでありながら、心地よい爽やかさも兼ね備えています。フィニッシュは驚くほど余韻が長く、調和がとれ、フルーティーさをはっきりと感じる後口です。ジラモンテ2016は、その魅力的な複雑さと心地よい爽やかさからも長期熟成に非常に適したワインです。

賞品・表彰

James Suckling: 98 Points
Falstaff: 95 Points
Wine Spectator: 93 Points
Wine Advocate: 95 Points
Wine Enthusiast: 92 Points
Veronelli: Tre Stelle