FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2017



Formati

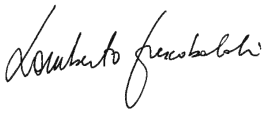
ボルドー型（750ml）- マグナム（1.5L）- ダブルマグナム（3L）- インペリアル（6L）-メルシオール（18L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2017

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

比較的温暖な乾燥した冬を越したブドウ樹は、カスティリオーニの丘陵で4月初旬から萌芽が始まりました。3月と4月に降雨を数回記録し、若い芽の成長に必要となる水資源を確保することができました。開花時期と夏は降雨量が少なく気温が高かったことから、生育に悪影響を与えることなく健全な環境下でブドウは成長・成熟することができました。カスティリオーニ特有の粘土質の土壌は湿度を維持する特徴を持つことから、夏の降雨量の少なさにより起こる水に関するストレスを緩和し、糖度とポリフェノールが見事に凝縮したブドウに仕上がりました。

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2017は、濃厚で深みのある赤いルビー色をしています。ブーケは驚くほど複雑で、まろやかで熟した果実が凝縮されています。第2アロマはリコリスやバニラ、アニスが際立ち、最後には、淡いスモークのニュアンスを持つトースト香に魅了されます。口当たりはまろやかで、滑らかな柔らかみを感じられます。温かく包み込むように濃厚なフルーティー香が再び広がり、繊細なスパイス香に爽やかで上品なフィニッシュです。タンニンは淡く濃密です。

賞品・表彰

James Suckling: 95 Points