FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2019



Formati

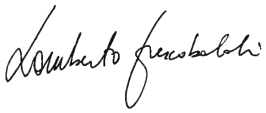
ボルドー型（750ml）、マグナム（1.5L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2019

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。現代的な特徴を持ちながら、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

比較的寒く、少ない降雨量を特徴とした冬が終わり、ブドウの萌芽は4月第1週目に始まりました。例年より低い気温を記録した春だったことから、萌芽の生育はゆっくりと進み、その後のフェノロジーが全体的に遅れました。ここ数年の平均と比較するとブドウが完熟するまで時間がかかりましたが、素晴らしい気候条件下で適度な昼夜の寒暖差もあったことから、秋には糖度とポリフェノールをじっくりと十分に蓄えることができました。

ワイン造りと熟成

ブドウ畑は、南西向きの標高200mに位置し、成粘土質の土壌です。メルロとサンジョヴェーゼは手摘みで選別されていきます。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す。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、その後数ヶ月間熟成させていきます。その後さらに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2019は、濃厚で深みのある美しいルビー色をしています。ブルーベリーやクロスグリ、プルーンといった果実からトースト香や焙煎の香り、カカオパウダーを感じさせる素晴らしく複雑な香りが広がります。バニラやシナモンを思わせる魅力的なスパイス香へと移り、シキミの淡いニュアンスのブーケを持ちます。口に含むと濃厚で余韻が長く続き、凝縮したストラクチャのタンニンを感じられます。驚くほど余韻が長く続きます。