FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2020

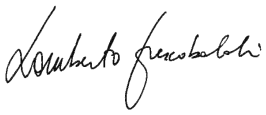
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2020

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。700年前、この砂質粘性な土壌で私の祖先は初めてブドウ樹を植え、ワイン造りの歴史の礎を築きました。今、この場所でジラモンテが造られています。モダンでありながら、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

比較的温暖であった冬を終え、テヌータ・カスティリオーニでのブドウの萌芽は例年と比較しやや早期となる4月初めから始まりました。4月は全体として過ごしやすく涼しい季節となりました。開花は5月の最終週に始まり、常に快晴で爽やかな風が吹く時期であったため、良好な結実をもたらしました。4月から8月にかけては時折適度な降雨が見られ、特に6月は顕著でした。ブドウの成育期間中において、土壌水分は不足する、または過剰となることもなく適度な水準を保つことができました。ヴェレゾンは8月最終週に起き、9月になると段階的に熟成していきました。メルロとサンジョヴェーゼの収穫は9月中旬より開始されました。見事に凝縮した濃厚なアロマを持つブドウに仕上がりました。

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、この素晴らしいヴィンテージの産物となる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2020は、濃厚なルビー色が美しく、紫色に淡く反射します。クワの実からブラックベリー、マラスカ、プルーンへと広がるフルーティな香りが素晴らしい複雑なブーケを持ちます。炒ったコーヒー豆やヘーゼルナッツ、カカオの皮を思わせるトースト香のニュアンスが見事に一体となります。豊かさとまろやかさがあり、密で滑らかなタンニンを感じさせます。長く余韻の続くフィニッシュです。