FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2022



Formati

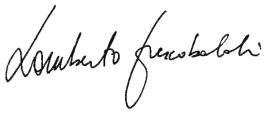
ボルドー型（750ml）- マグナム（1.5L）- ダブルマグナム（3L）- インペリアル（6lt - メルシオール（18L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2022

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、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。現代的な特徴のワインでありながら、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

カスティリオーニでの今年のヴィンテージは、5月末に真夏並みの気温を記録したことから早期に開花しました。事実、2022年は、近年で最も長く夏が続いたと記憶に残る一年となりました。初夏は萌芽の成長と花序の形成が急速に進み、ブドウ樹は素晴らしい状態で均一に育ちました。7月になるとその環境に適応していき、夏の暑さに備えるため当初の生育速度を緩めていきました。8月中旬に降った恵みの雨のおかげで、最終的に健やかで調和の取れたブドウを収穫す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、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2022は、濃厚で輝きのある美しいルビー色をしています。クロスグリやブルーベリー、プルーン、ラズベリーの香りからペッパー、アニス、ビャクシンの実などスパイス香へと続く、極めて複雑なブーケを持ちます。第3アロマはカカオパウダーやコーヒー豆、ヘーゼルナッツを思わせる香りが際立ちます。口に含むとその存在感とポテンシャルに驚かされ、タンニンは極めて上品です。ブリオッシュや焙煎のニュアンスを感じられ、調和のとれた余韻が長く続くフィニッシュです。