FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2023



Formati

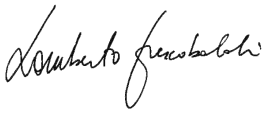
ボルドー型（750ml）、マグナム（1.5L）、ダブルマグナム（3L）、インペリアル（6L）、12L、メルシオール（18L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Giramonte 2023

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。現代的な特徴をもつ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ヴィンテージ2023は、4月初旬に始まった順調な萌芽によって幸先の良いスタートを切りました。春は涼しく雨量にも恵まれたため、萌芽の生育が順調に進み、その後の房の成長にも理想的な環境となりました。夏になると気温は上昇したことから、ブドウは美しいヴェレゾンを迎え、果実には栄養分が十分に蓄積されました。収穫期に降雨がほとんど見られなかったことから、ブドウは非常に健全な状態を維持し、最適な成熟度に達した状態で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、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

モルモレート2023は、紫色のニュアンスを帯びた深みと鮮やかさのある美しいルビー色をしています。ブーケは非常に複雑で、赤系・黒系果実のジューシーで熟した香りとプラムの香りが包み込むように広がります。その後、甘いスパイスの香りが続き、第3アロマとして焙煎香やカカオパウダー、ローストしたヘーゼルナッツを思わせる香りが広がります。口に含むと、豊かで丸みのある味わいに、濃密で滑らかなタンニンを感じられます。フィニッシュは非常に長く、豊かな余韻がいつまでも続きます。