FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Massovivo 2015

Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2015

Toscana Vermentino IGT

「マッシヴィーヴィ＝生きた岩石」と呼ばれる黄色の巨大な石。これがアンミラーリア・エステートの土地を特徴づけます。マッソヴィーヴォは、この土地ならではの魅惑的なミネラル感だけではなく、フローラルな甘い果実の香りで魅了する、濃い麦藁色のヴェルメンティーノワインの名称です。

気候動向

季節の動きとして、土壌へ十分な水分を確保してくれたた秋の終わりから冬にかけての降雨量の豊富さが特徴です。萌芽は例年に比べて約1週間遅れでしたが、4月と5月の好条件な気候と酷熱ではあっても涼しい夜に緩和された7月の気象条件によりヴェレゾンが早まるほど生育を加速させました。涼しさをもたらした8月の雨により、房の成熟は非常に穏やかに進んだため、アロマとポリフェノールが最高の水準に達しました。

領土の特徴

由来: トスカーナ
ワインの種類: ヴェルメンティーノ種
アルコール度数: 13%
浸漬時間: 一部クリオ・マセラシオン
マロラクティック発酵: 行われない
熟成容器: ステンレス
熟成期間: ステンレス4か月、瓶熟1ヶ月

説明技術的な注意事項

アンミラーリア・ヴェルメンティーノ2015はトパーズ色に反射する濃い麦藁色。新鮮な柑橘系フルーツと、砂糖漬けの梨やリンゴ、アカシア、アーモンドの香りがする爽やかな香り。口に含むと爽やかでミネラル感を持ちつつも、しっかりとしたボディを感じさせます。2016年3月テイスティング

マッチ: 魚や甲殻類料理や、オーブン料理、野菜がベースのパスタなどに最も合います。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 90 Points