FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Massovivo 2016



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2016

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

季節ごとの気候の変化として、やや乾燥した秋と摂氏0度以下を記録しない冬、そして植物の芽生えを早めた温暖な春に特徴づけられ、前年に比べ10日ほど早い開花となりました。春に降った雨は夏への蓄えとなり、特に乾燥した夏ではありましたが、幸運にも平年並みの気温を記録しました。結果、ぶどう樹も果実も申し分ない健全な状態で収穫を迎えました。

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: 12,5%
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

マッソヴィーヴォ2016は、綺麗な薄黄緑色がかった麦藁色をしています。熟した白肉系果実と優美なフローラルの濃厚な香りが、ビャクシンやローズマリーのような地中海を思い出させる上品なニュアンスと共に感じられます。優しい味わいの後、豊かなまろやかさが口の中で広がり、ボディを引き立てる適度な酸味を持ち合わせています。味と香りのバランス、そして長く続く余韻が見事な一品です。

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
Wine Spectator: 90 Points