FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Masso Vivo 2017

Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Masso Vivo 2017

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

気候の変化の特徴として、秋は比較的に乾燥し、冬は例年に比べやや高い気温を記録し乾燥していたことから、ブドウの発芽が早まりました。そのため、開花も例年と比較し数日早く始まりました。夏期は、極めて乾燥し局地的に若干の雨が降り、気温は常に30度以上を記録したため、春に降った雨が夏に必要な水資源を確保してくれ、このことが素晴らしく健全なブドウの収穫を約束してくれました。

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 %
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2017は、薄緑に反射する麦藁色をしています。とても繊細な香りをもち、ジャスミンのような上品なフローラル香に、白肉系果実の熟した果実の香りが続き、地中海を思い出させるセージの優美なアロマへと導きます。優しく包み込む柔らかさと、豊かさとまろやかさを損なうことのない、やや控えめな酸味を感じさせます。味と香りの持続性が見事な一品です。

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: 91 Points