FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Massovivo 2018



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2018

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

2018年の季節の動向は、降水量が多く降雪も記録した冬を特徴としたことから土壌に必要な水資源を蓄えることができました。春は雨がふんだんに降ったため、萌芽はやや遅れて始まりました。その後の夏は理想的な季節となり気温が高かったことからアロマの配分が素晴らしく、完熟したブドウに育ちました。収穫時期の太陽と涼しい海風はブドウにとって好条件となり、この地特有の微気候が生み出す成分を見事に調和してくれました。

領土の特徴

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%
熟成容器: ステンレス
熟成期間: ステンレス4ヶ月／瓶熟1ヶ月

ワイン造りと熟成

ブドウは収穫直後にワイナリーに運ばれ、ワイン作りの最初のステップである優しく丁寧なプレス作業が行われます。抽出されたモストは12時間低温でデカンテーションされ、さらに精錬さとエレガントさを引き出していきます。発酵は温度管理されたステンレスタンクで行います。良質の果皮とともにステンレスタンクで熟成させた後に瓶熟で仕上げ、マッソヴィーヴォ2018の完成です。

説明技術的な注意事項

マッソヴィーヴォ2018は、淡い緑色に反射する麦藁色をし、目にした瞬間に極めて繊細な印象を与えます。同様に香りも繊細でエレガントなフローラルと柑橘類を感じられます。時間が経つと完熟した白い果肉のフルーツ香へと移ります。フィニッシュは地中海とセージのニュアンスにより、ブーケの豊かさが増していきます。調和のとれた素晴らしい味わいと極上の爽やかさが口の中を包み込みます。長く続く余韻が素晴らしく、味と香りのバランスが見事に表現されています。

賞品・表彰

James Suckling: 90 Points