FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Massovivo 2019



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2019

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

2019年は非常に変化に富む一年となりました。乾燥した厳しい冬の後、非常に早期となる3月には生育が始まりました。春の訪れは遅く、冷涼で雨が多かったことからブドウの生育を一部遅らせましたが、極度に暑くなる日もあった夏に備える水資源を再調整できました。こうした状況下でもブドウは順調に育ち、素晴らしい状態で収穫を迎え、夏は熟成期間に適した好条件な天候であったため、ポリフェノールを十分に含むアロマ成分の素晴らしい非常に健やかなブドウに仕上がりました。

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: 13%
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2019は淡い緑色に反射する上品な麦藁色をし、繊細で魅力的な印象を与えます。香りも同じように繊細で魅惑的です。新鮮な柑橘系の香りから上品に始まり、はっきりと際立つフローラル香へと続くブーケを持ちます。第2のアロマは熟した果実の甘さが淡く香ります。セージやローズマリーの地中海を思わせる特有のアロマの香りで複雑性が加わることで豊かさが増しています。バランスの取れた素晴らしいミネラル感と爽やかさを特徴とする味わいです。味と香りの持続性が心地よいです。

賞品・表彰

James Suckling: 90 Points
Fastaff: 91 Points