FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Massovivo 2020



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2020

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。これがテヌータ・アンミラーリアの土壌の特徴です。マッソヴィーヴォは、この地特有の魅惑的なミネラル感を持つだけでなく、フローラルな甘い果実の香りで魅了する濃厚な麦藁色をしたヴェルメンティーノワインです。

気候動向

季節の動向として、秋は降雨量が多く、冬は温暖、春は平年より高めの気温を記録したことから、ブドウ畑での生育と生産性のバランスに素晴らしく良い影響を与えました。夏は暑く乾燥した季節となり、ティレニア海から吹く海風が日中の気温を和らげたことでブドウが最適な状態で熟成していきました。収穫は8月の最終週に始まり、新鮮なアロマと果実味が豊かな健やかで上質なブドウを収穫することができました。

領土の特徴

ワインの種類: ヴェルメンティーノ
アルコール度数: 12%
熟成: ステンレス

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 2020の完成です。

説明技術的な注意事項

マッソヴィーヴォ 2020は、繊細なグリーンに反射する美しい麦藁色をしています。ブーケは驚くほど調和がとれ、上品なフローラルの香りによってフルーティーな香りが一層際立ちます。柑橘のフレッシュな香りから甘く熟した果実の香りへと続きます。その後、セージやローズマリーの美しい地中海の香りが広がっていきます。繊細で爽やかな柔らかい口当たりに加え、芳醇でまろやかさを損わない酸味を持ちます。素晴らしいミネラル感により風味が引き立ち、心地よい滑らかさを与えます。味と香りの余韻が適度に続きます。