FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Massovivo 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2021

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

シーズン2021は暑い夏を特徴としたことなどからも、ヴィンテージ2017を思わせる一年となりました。海に近いという地理条件は、果実に素晴らしい爽やかさを与え、これまでと同様にブドウの成熟にとって大切な要素となりました。冬は雨が多かったため、ブドウ樹のための土壌水分を蓄えることができ、この貯留された水分は、春の終わりから夏の間にかけて雨が降らなかったことからも重要な資源となり、ブドウの順調な生育を約束してくれました。例年と比較し、春の気温がやや低かったことから萌芽は少し遅れましたが、晩熟の品種にとっては生育と生産性のバランスが最適な状態となりました。収穫時期には雨が一度も降らなかったため、健全なブドウを収穫することができ、結果として素晴らしいヴィンテージとなりました。

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: 12.5%
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、ワイン造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2021の完成です。

説明技術的な注意事項

マッソヴィーヴォ 2021は、繊細な緑色に反射する美しい麦藁色をしています。香りは特有のミネラルを感じられ爽やかです。第1アロマはリンゴや柑橘、エニシダを思わせるフローラルな香りが主体となり、時間の経過とともにローズマリーやタイム、ミントなど地中海ハーブの美しいニュアンスが広がります。口の中で広がるミネラル感が素晴らしく、爽やかさとまろやかさを非常に感じられます。余韻は長く続き、味と香りのバランスが見事に表現されています。

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013