FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Massovivo 2022



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2022

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美しい麦藁色をしたヴェルメンティーノワインです。

気候動向

2021から2022年にかけて冬の気候は、2022年の春と同様に理想的な降水量となりました。このことにより、土壌の水分を適切に確保することができました。発芽は例年と比較し数日遅れましたが、気温が上昇したことで安定した成長を見せました。平均気温を上回る夏日が続き、シラーとヴェルメンティーノのブドウは完熟し、その結果、アロマは素晴らしい変化を見せました。収穫期には太陽と爽やかな海風がブドウにとって好条件となり、この地特有の微気候により生み出される成分が見事に調和されていきました。トスカーナで真の地中海を映し出すワインです。

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、マッソヴィーヴォ2022の完成です。

説明技術的な注意事項

マッソヴィーヴォ2022は繊細なグリーン色に反射する美しい麦藁色をしています。アロマティックな心地よさとともにヨードを感じられます。パイナップルやマンゴのエキゾチックなフルーツの香りに、シトロンやクレメンタインの淡い柑橘の香りが加わります。エニシダや野花が際立つフローラルな香りの後、ヨードの香りが続きます。ローズマリーやカラミンサの地中海ハーブの爽やかさを思わせる香りが最後に広がります。口に含むとまろやかでありながらも調和の良さを生み出す爽やかさは失わず、香りと味のバランスが美しいです。