FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Massovivo 2023



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2023

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

ヴィンテージ2023のスタートは、平年より気温は低く、降水量の多さを特徴としました。7月になると気温が上昇したことから例年どおりの気候に戻りました。8月から秋の初めにかけてこれまでの平均気温を大幅に上回り、この時期までブドウは成熟し続きました。このことに加え、雨が降らなかったことや強い日射、トスカーナ上空を暖かい南風が吹き込むことにより、2023年春までの傾向と真逆の気候となりました。雨が降らなかったことは収穫にも良い影響を与え、健全なブドウに仕上がり、最良のタイミングで収穫作業を行うことができました。

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: 12.5%
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2023の完成です。

説明技術的な注意事項

マッソヴィーヴォ 2023は、繊細な緑色に反射する麦藁色をしています。まず最初に、ジネストラやジャスミンを思わせる繊細なフローラルな香りを特徴とします。次に、ベルガモットやライムの美しい柑橘の香りやタイムやセージなどのハーブの香りが際立ちます。ヨードの香りも特徴的です。味と香りのバランスが驚くほど見事です。爽やかで風味豊かな味わいです。