FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Massovivo 2025



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2025

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2025は、調和と品質の高さが際立つ記憶に残る年となりました。冬は比較的穏やかな気候で、厳しい寒さはなく、降雨量の多さを特徴としました。特に2月に雨が集中し、その後も春を通じて降雨が続きました。こうした気象条件により土壌の水分が十分に補われ、ブドウの萌芽は均一で安定したものとなりました。夏は非常に暑く、とりわけ6月と7月には気温が高く、その後も平均気温を上回る日が続きましたが、9月に数回、降雨が見られたことにより暑さを和らげ、ブドウの成熟を穏やかに整えてくれました。

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: ステンレスにて

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2025の完成です。

説明技術的な注意事項

マッソヴィーヴォは輝きのある美しい麦藁色をしています。フローラルな香りと柑橘、特に熟した白果実を思わせるフルーティな香りが繊細に広がります。最後に、上品なミネラル香とタイムやセージの地中海ハーブのニュアンスを感じられます。口に含むと味わい深く爽やかで、香りと風味のバランスが美しいです。