

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Montesodi 2010



Formati

750ml, 1. 5L, 3L

Montesodi 2010

Chianti Rufina Riserva DOCG

特別に選ばれた区画のぶどうでつくられているモンテソーディ・リセルヴァは、1974年のファースト・ヴィンテージ以来、傑出したヴィンテージにのみつくられています。このワインは、標高400mに位置し、常に、このエステートで最良のサンジョヴェーゼをもたらす、モンテソーディの畑のサンジョヴェーゼからつくられます。このぶどうから、豊かで凝縮した、際立ったアロマを持つワインが生まれます。



気候動向

2010年の春は、頻りに風雨に見舞われ、ぶどう栽培担当者達に畑の管理や病害対策等における試練を与えましたが、この雨は同時に地下水の貯蓄量を増やすというメリットももたらしました。夏の間は、適度な雨と晴れた日が均等に繰り返しました。9月は理想的な気候となり、昼間は温暖で良く晴れ、夜は涼しくなる日が収穫の終わりまで続きました。収穫の終盤では、ぶどう樹は素晴らしい状態にあり、最高の成熟度に達したぶどうがセラーに運び込まれました。カステロ・ディ・ニポツアーノでは、シーズンを通じて、天候はばらつきがなく、バランスが取れていたため、非常にエレガントで、しっかりした酸と豊富なアロマの要素を持ったぶどうが得られ、複雑性と長期熟成能力のあるワインとなりました。春の雨の後、夏の間は適度に日照に恵まれ、この状態が秋まで続きました。9月に多少の雨が降りましたがぶどうの健全さに問題はありませんでした。

領土の特徴

由来: ペラーゴ、カステロ・ディ・ニポツアーノ

高度測定: 400m

表面: モンテソーディの畑のうち20ヘクタール

露出: 南西

土壌の種類: 乾いた粘土石灰質で、石が多い土壌。水捌けが良く、有機物が少ない。

植物密度: 5,850本/ha

飼育: ギヨー

葡萄畑の年齢: 20年以上

ワインの種類: サンジョヴェーゼ

アルコール度数: 14,50%

浸漬時間: 30日

マロラクティック発酵: アルコール発酵の直後

熟成容器: 1年使用のオークの小樽

熟成期間: バリックで18カ月、瓶内熟成6カ月

説明技術的な注意事項

モンテソーディ2010の第一印象は、輝きのある、活き活きとしたルビーの色調から始まります。複雑な果実の香りは、先ずモレロ・チェリー、乾燥したプラム、ブルーベリーで、すぐに、甘いスマレ、新鮮な干し草等が続き、これら全てが、粘板岩のようなミネラル感によって際立っており、背景にはクローブ、黒いリコリス、ナツメグのようなスタイリッシュな香りがあります。溢れるアロマの喜びは、ローストしたアーモンドやパイプ・タバコの香りで締めくくられます。口に含むとすぐに、弾けるような躍動感のある味わいと、しっかりしたボディが感じられ、同時にタンニンの主張があり、この中には、サンジョベーゼの典型的な特徴である、微かなエッジが感じられます。長い余韻が、どこまでも続きます。—2013年3月 by セルジオ・ディ・ロレート

マッチ: ローストまたはグリルしたラム、ジビエ(雉)、炒めた牛肉。

賞品・表彰

The Wine Advocate: 92 Points