FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2010



Formati

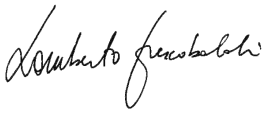
750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

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、頻繁に風雨に見舞われ、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・ニポツァーノでは、シーズン を通じて、天候はばらつきが無く、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。 春の雨の後は、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・ニポツァーノ
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、甘いスミレ、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。溢れるアロマの悦びは、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。ー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