FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2011



Formati

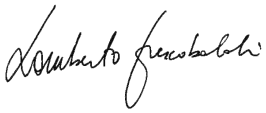
750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2011

IGT

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

8月の間に起こった2つの非常に重要な気候的事象が、自然の力によって、この年のぶどうの特徴を決定しました。8月の前半は、良く晴れながらも日中の気温は30°Cを超えることはなく、また非常に低い夜間の気温が特徴的でした。8月の前半は、良く晴れながらも日中の気温は30°Cを超えることはなく、また非常に低い夜間の気温が特徴的でした。反対に、8月後半は、日射しの強さがサンジョヴェーゼを始めとする黒ぶどうに力強さと高い凝縮度を与えました。この結果、黒ぶどうは全て非常に健全な状態で完熟を迎え、凝縮度とポリフェノール類の豊かなものとなりました。収穫は10月3日に行われ、時として気難しいぶどう品種であるサンジョヴェーゼですが、この年のニポッァーノ・エステートでは、私達の仕事は報われて、大変喜ばしい成果を得ることができました。最初に収穫されたぶどうは、とても新鮮で果実味が豊かでした。そして、9月の好天のおかげで、このエステートのぶどうは果肉も果皮も、最高のヴィンテージにのみ達成される、高いレベルの成熟度を得ることができました。

領土の特徴

由来: ペラーゴ、カステロ・ディ・ニポッァーノ
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: フランスとオーストリアの30hlのオーク大樽
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2011は、ルビー色の煌めきのある、凝縮したルビー・レッドの色調を呈しています。特徴的なブラックベリーのアロマに続き、ローストしたアラビカ種のコーヒーやナツメグ、クローヴ、黒コショウ、リコリス等のスパイシーな香りが現れ、最後にはタールのニュアンスが感じられます。味わいは新鮮で、サンジョヴェーゼによく見られるように、繊細なテクスチャーが少しずつ重みを増していきます。程よいボディと非常に長い余韻はフレッシュで広がりのある果実味に溢れています。ー2014年3月に試飲by セルジオ・ディ・ロレート

マッチ: 短く時間で焼いた赤肉。フィオレンティーナ ステーキと完璧にペア出来ます。

賞品・表彰

Vinous: 89 Points
JamesSuckling.Com: 92 Points
Wine Spectator: 90点