FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2012



Formati

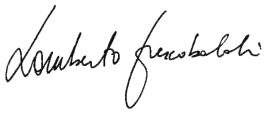
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2012

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

2012年の冬は、1月に気温が0°Cを下回る厳しい寒さを記録し、2月にはかなりの大雪となりました。春は雨の日が続いて気温も低く、地下水の貯蔵量が十分得られました。こうして、特に夏の暑さとともにぶどうの葉が茂り房が色変わりして熟しはじめる時期に備えることができました。実際、夏は暑く乾燥していました。日中の温度が35°Cを超え、夜間の気温が低いのが特徴でした。こうした昼夜の寒暖の差によってぶどうは徐々に、好ましい状態で熟成していきました。長年にわたって培われ、磨かれてきたブランドの技術が、ぶどうの成長と収穫量の最適なバランスを可能にしました。モンテソーディの畑独特の土壌のおかげで、生育に必要なあらゆる要素を吸収し、爽やかさ、上品さ、あらゆる成分の見事な調和を備えたこの見事なワインは、長年にわたって熟成する能力があります。

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 2012は、ガーネットの微妙なきらめきと深みのあるルビーレッドの色合いが特徴です。ミネラル感とともに、ハーブ、チェリーリキュール、ニオイスミレ、ジンジャーの香りを含んだ爽やかで濃厚な風味が際立ちます。こうした複雑なアロマの広がりは口の中でも続き、やや荒々しいタンニンの芳ばしさが感じられます。こうした複雑な奥行きの締めくくりはビターアーモンドとヘーゼルナッツ。ストロベリーツリー、オレンジブロッサムハニー、ビターオレンジマーマレード、白桃、そしてプラムのほのかな風味が印象的です。（2015年3月に試飲）

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

JamesSuckling.Com: 93 Points
JamesSuckling.Com: 93点