

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Montesodi 2013



Formati

375ml, 750ml, マグナム1.5L、ダブルマグナム3L

Montesodi 2013

Toscana IGT

1974年に誕生したクリュ。標高400mにあるぶどう畑サンジョヴェーゼで栽培されるサンジョヴェーゼ種のぶどうで、最良のヴィンテージにしか造られないワインです。モンテソーディは、ニポツァーノ城のサンジョヴェーゼを最大に表現すると考えられています。素晴らしいアロマと高貴な余韻が続く凝縮感のあるワイン。



気候動向

2013年の冬は、摂氏0度を下回る気温の低い日々の特徴づけられ、時折、大きな降雪にも見舞われました。一定の割合で雨が降り、冷涼だった春は、ぶどう畑への有用な水資源が確保でき、特に、発育が最大でヴェレゾンの始まる夏の時期の土壌への蓄えとなりました。例年に比べて特に冷涼であった夏は、7月末と8月初旬に猛暑を記録しヴェレゾンにとって好ましい条件となりました。昼夜の寒暖差は、ぶどうを徐々に成熟させるのに良い影響を与えてくれました。モンテソーディは、このぶどう樹を育てるぶどう畑の独自性から、長命さ、爽やかさ、上品さ、そして調和という特色を最大に表現します。

領土の特徴

由来: ニポツァーノ城、ペーラゴ

葡萄畑の年齢: 20年以上

ワインの種類: サンジョヴェーゼ種

アルコール度数: 13.5

浸漬時間: 30日

マロラクティック発酵: アルコール発酵直後

熟成容器: オーストリアとフランス産の30hl用オーク樽

熟成期間: 樽に18ヶ月、瓶熟6ヶ月

説明技術的な注意事項

モンテソーディ2013は、濃厚な赤みのあるルビー色。スマイルのフローラルな香りと爽やかさ、スパイシーな香りのバランスに魅了されます。ベルガモットと砂糖漬けのビターオレンジの香り。口に含むと爽やかで複雑、バランスが良く、タンニンが口の中で滑らかに広がり、ワインのボディと融合します。重要な酸味は、アルコール成分と上品に調和します。桑の実やラズベリーなどのミックスベリー、最後に淡い甘草の香りが感じられます。

マッチ: 短時間で焼き上げた赤肉と最適で、フィレンツェ名物ティーボーンステーキとの相性は抜群です。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 93 Points

Vinibuoni: Crown

Vitae: 4 viti

Vinum: 17 Points

The Wine Advocate: 92+ Points

Wine Enthusiast: 93 Points

Falstaff: 94 Points