FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2014



Formati

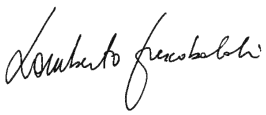
750ml、マグナム1.5L、ダブルマグナム3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2014

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、ニポッ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

2014年の冬は降雨量の多さに特徴づけられ、温暖であった春はぶどう樹の萌芽を早めてくれました。一定の割合で降る雨に見舞われた特に冷涼な夏であったことから、平年並みにブドウが生育し、7月末と8月初旬に起きた猛暑は、サンジョヴェーゼ種のヴェレゾンのための好ましい条件となりました。昼夜の寒暖差が顕著であったことにより、徐々にブドウを成熟させていくことができました。

領土の特徴

由来: ニポッツァーノ城、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: 14.5
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2014：ガーネット色に反射する濃厚な赤みのあるルビー色をしています。ベルガモットと桜、スミレ、セイヨウカリンの香りがし、爽やかさと濃厚さ、香り高さとミネラル感を持ち合わせています。風味と香りのバランスが素晴らしく、口に含むと滑らかで熟したトースト感のあるタンニンと共にミネラル感が広がり、余韻は長く続きます。ほんのりと香るスミノミザクラに、セイヨウスモモと砂糖漬けのレモン、黒砂糖、コーヒー粉、白肉系果実のフルーティーさを感じさせます。2017年3月テイスティング

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

Vinibuoni: Golden Star
JamesSuckling.Com: 92 Points
Doctor Wine: 96 Points
Vitae: 4 Viti