FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2015



Formati

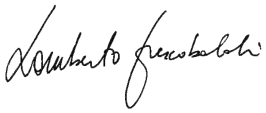
750ml、マグナム1.5L、ダブルマグナム3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2015

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

2015年は、ブドウが素晴らしい状態で成熟しました。長く続いた夏と気温の高さ、好条件であった気候が要因です。2月の後半になり、ようやく待望の冬が訪れました。そのため、ぶどう樹の目覚めが遅れ、気温の低下が樹液の溢出時期を10日遅らせました。春の訪れは、ちょうど3月21日に確認されました。温暖な気温で快晴な日と、ここ5年間の平均と比較して少ない雨とが交互に訪れる日々により、開花が促がされました。実りの時期である夏は、ここ10年間で最も暑く陽の照る夏となり、7月は30度を超える日々と非常に少ない降雨量を特徴とし、8月の第一週目に降った恵みの雨が、季節の流れを再び変えました。秋になると突然、空気や色あい、香りが変化し、雨が降った10月初旬を前に、待望のモンテソーディ用のサンジョヴェーゼ種の収穫が行われました。

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2015は、ガーネット色に反射する赤いルビー色をしています。桜やスミレ、柑橘類の香りをもち、爽やかさと濃厚さ、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トースト感のあるタンニンとミネラル感、長く続く余韻を感じさせます。アルコール漬けのスミノミザクラの香りに、シロップ漬けのシトロンとブラッドオレンジのニュアンスを持ちます。コーヒー粉の香りと、白肉系果実のフルーティーな香りを感じさせます。2018年1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

JamesSuckling.Com: 93 Points
Vitae: 4 Viti
Gambero Rosso: 3 Bicchieri
Wine Enthusiast: 90 Points