FRESCOBALDI
TOSCANA

# Montesodi 2016




Formati

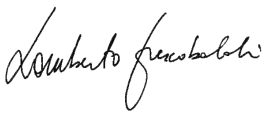
750ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Montesodi 2016

IGT

石の多い土壌であることから硬い山という意味のモンテソーディとして古くから知られているこの小さな区画で、1974年にキャンティ・ルフィナで初となるクリュが誕生しました。私にとってニポッツァーノ城で過ごした淡い思い出や青春を象徴し、数十年経った今でも感動を与え続けてくれる、上品で生き生きとした味わいのサンジョヴェーゼ種から作られるワインです。



## 気候動向

2016年のニポッツァーノ城は、全体として見事なヴィンテージだったといえるでしょう。この年の気候の特徴は、春は遅く冷涼であり8月は暑く快晴が続いたことが挙げられます。この理想的な季節の流れを象徴するのが雨の存在です。開花の時期にはふんだんに降り、6月末から収穫の時期までは少ない降雨量となりました。このことが、サンジョヴェーゼ種にとって極上のヴィンテージとなり、成熟期ではこの種特有の特徴を持つブドウに仕上がりました。

## ワイン造りと熟成

モンテソーディ用の畑で作られるサンジョヴェーゼ種は、まずブドウ畑で丁寧に育てた後、15kgのカゴを使用し手摘みで収穫されます。ワイナリーでも丁寧な作業と選別をしていきます。細心の注意を払いながらふるいにかけ、ブドウの状態とポリフェノールの含量という点で最高の品質のみを果実一粒ごとに選定していきます。温度管理された中で10日間発酵させます。マセラシオンは味を確認しながら行い、1ヶ月で完了しました。デキュヴァージュ後、マロラティック発酵を終えワイン作りの工程は終了です。その後、12月末にオーストラリア産とフランス産の30hl用オーク樽での熟成を開始し、ボトル詰めまで18ヶ月間寝かせていきます。その後に行う瓶内熟成で、モンテソーディが持つ上品さと力強さを最大限に引き出していきます。

## 説明技術的な注意事項

モンテソーディ2016は輝く赤いルビー色をし、外観からすぐにこのワインが持つ極上の上品さを見て取れます。香りからもこうした魅力を感じられ、桜、スミレ、ハイビスカスの香りから始まり、カシスやブラックベリーの食感の良い小果実の香りへと続きます。最後に甘草やペッパーのニュアンスを含む上品なスパイシー香が広がります。わずかにグラファイトを感じるミネラル感が素晴らしく見事に調和されています。口に含むと爽やかさを感じられ、濃厚さが広がっていきます。滑らかで深みのあるタンニンとジューシーで魅惑的な長く余韻の続くフィニッシュです。ワインメーカー

## 賞品・表彰

James Suckling: 94 Points
Wine Spectator: 90 Points
Doctor Wine: 95 Points
Veronelli: 3 Stars