FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2017



Formati

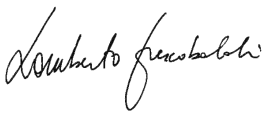
750ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2017

Chianti Rufina Riserva DOCG

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

2017年の冬は温暖で乾燥した季節となり、春を迎えると早期に発芽したことでブドウ樹の生育が早まりました。春の間に時折降雨を記録したことから、ブドウにとって必要な水資源が確保でき、開花はこの年のこれまでの傾向から見てとれるように早い時期となりましたが順調に進みました。収穫も前倒しで始まり、晩夏を思わせる暑く乾燥した気候であったことから、ポリフェノールを十分に含む良く熟した美しい色の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15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2017は、紫色に反射するこのワイン特有の濃厚な赤いルビー色をし、驚くほど凝縮された紛れもなき躍動感を予期させる外観です。香りは力強く独特の上品さを持ち、フローラルな香りの魅惑に熟した果実と、赤・黒果実、カシスの濃厚さが美しく調和していきます。このアロマの要素に柔らかなスパイス香が上品に溶け合います。口に含むと、その濃厚さと調和性、素晴らしく優雅で滑らかなタンニンが風味を完成させ、余韻が長く続く心地よいフィニッシュです。

賞品・表彰

James Suckling: 92 Points
Wine Spectator: 91 Points