FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2018



Formati

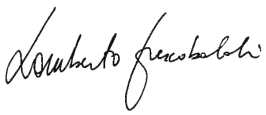
750ml - 1.5L - 3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2018

Chianti Rufina Riserva DOCG Terraelectae

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、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

冬の終わりにかけて特に気温が低く、降雨と降雪を記録しました。その後に訪れた春は、晴れの日と雨の日が交互に訪れる変わりやすい天気を特徴とし、この時期に降った雨によって土壌水分を調整・維持することができました。気温がやや高かったこともあり、ブドウは季節の流れに適した順調な成長を見せました。夏に入ってからもこの気温の高さは続きましたが、8月下旬に局地的な大雨が発生したことで涼しさがもたらされ、素晴らしく成熟するための好条件となりました。9月に起きた昼夜の寒暖差によって、カステッロ・ニポッツァーノで造られるワイン特有のアロマの質と爽やかさを保つことができました。

ワイン造りと熟成

モンテソーディのブドウ畑は、南西向きの標高400mに位置し、片岩質の土壌です。モンテソーディ用の畑で作られるサンジョヴェーゼは、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。2018年の収穫では、濃縮度が繊細で見事なほど熟成した爽やかさがより際立つブドウに仕上がりました。発酵と熟成は順調に進みました。デキヴァージュのすぐ後にマロラティック発酵が起こりました。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 2018は、透明感のある輝く赤いルビー色をしています。フルーティでフローラルな香りが広がり、上品な第3アロマに移っていきます。フローラルな香りからはスミレや野ばらを、フルーティな香りからはミックスベリーやイチゴ、チェリーを感じられます。最後に漂う鉄のような香りが印象的で、グローブやブラックペッパーを代表とするスパイス香も加わり、これがモンテソーディならではの唯一無二の特性を表しています。口に含むと、驚くほど素晴らしく上品で、タンニンが味わいを深めていきます。フィニッシュは余韻が長く続きます。