FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2022



Formati

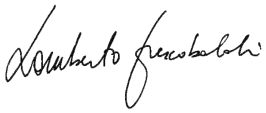
750ml - 1.5L - 3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2022

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年にエステート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

ヴィンテージ2022は、前年の秋に適度な降雨があったことにより、土壌に十分な水分が蓄えられた状態から始まりました。冬は穏やかで比較的長く続き、3月には日差しの多い天候となったことから早い品種のブドウの休眠が解け、発芽が始まりました。春の間、ニポッツァーノのブドウ畑では散発的な雨が降ったものの、その後は乾燥した非常に暑い夏が訪れました。しかし、キャンティ・ルフィナ特有の涼しい風が吹き抜け、気温を和らげてくれました。8月末と9月末に降った恵みの雨により、早熟および晩熟いずれの品種も成熟サイクルを良好に終えることができ、バランスよく濃縮された仕上がりとなりました。昼夜の寒暖差が大きかったことで、抽出しやすい上質なフェノールと複雑なアロマが蓄積され、太陽の恵みを受けた豊かで充実したヴィンテージとなりました。

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。ワイナリーにおいても丁寧な作業と選別をしていき、細心の注意を払いふるいにかけていきます。ブドウの健やかさとポリフェノールの凝縮度において最良の品質のみ、一粒一粒選別していきます。2020年ヴィンテージは収穫期の気候が乾燥していたため最適な状況で収穫を行うことができ、極めて豊かで凝縮したブドウに仕上がりました。アルコール発酵とマセラシオン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時に、モンテソーディの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 2022は輝きのある赤いルビー色をしています。バラやスミレを思わせる華やかなフローラルな香りに続き、スグリやラズベリーのような繊細な果実のニュアンスが広がる、極めて上品な香り立ちです。この驚くほど魅惑的な香りに、鉄分やバルサムの深みのある香りとリコリスのニュアンスが重なります。爽やかな飲み心地にシルキーなタンニンが美しく口内を包み込みます。フィニッシュは余韻が長く続きます。