FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2023



Formati

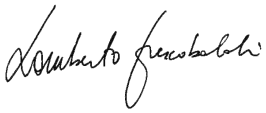
750ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Montesodi 2023

Chianti Rufina Riserva DOCG

概要:『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2023は、激しい気候の変化のもとで生産され、ブドウの生育リズムをまるで物語のように繊細に刻んだ年となりました。冬は全体として非常に温暖でしたが、数週間のみ従来の寒気が訪れたことにより、ブドウ樹は十分な休眠を得ることができました。年初は降雨に恵まれたことから、土壌に豊富な水分が蓄えられ、次の季節に向け安定した基盤が形成されました。春も引き続き雨の多い季節となり、特に5月から6月中旬にかけて気温も平年を下回りました。夏に入ると状況は一変し、7月には高温が長く続く厳しい気候となり、ブドウ樹に大きな負荷を与えましたが、これまでに蓄えられた水分により、ブドウはこのストレスに適切に対応することができました。その後、7月末から気温が低下し始め、より安定した環境のもとで成熟していきました。こうしてヴィンテージ2023は、個性豊かな年となり、気候の難しさを見事に味わいと上品さに変えました。太陽の恵みを感じさせつつバランスが取れ、深みのあるワインとなり、ニポッツァーノのテロワールの個性を正確かつ誠実に語っています。

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。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 2023は鮮やかで輝きある赤いルビー色をしています。ブーケは複雑で、アルブトゥスベリー、赤スグリ、クコの実を思わせる上品なベリー系の香りから始まります。その後、サンジョヴェーゼ特有の華やかなフローラル香が広がり、バルサミコや鉄分の魅力的なニュアンスへと続きます。樽熟成により生まれる第3アロマは時間の経過とともに現れ、焙煎香を感じさせます。ドライな口当たりに、タンニンは濃密でありながらも、シルクのように滑らかな質感をもちます。余韻は長く続きます。