FRESCOBALDI
TOSCANA

# カステッロ・ニポッツァーノ
# Nipozzano Grappa




Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Nipozzano Grappa

Grappa of Chianti Rufina

フィレンツェの要塞として使用されていたカステッロ・ニポッツァーノは 西暦1000年から常にフレスコバルディ家の最も由緒ある建造物として 存在してきました。言い伝えによると、ニポッツァーノとは「senza pozzo（センツァ・ポッツォ）＝井戸なしの」という意味をもち、その名のとおり、ブドウ樹の栽培にとって理想的な条件となる水に乏しい 地域でした。ニポッツァーノで造るワインが初めて高い評価を得たのは、ルネッサンス時代に遡ります。
当時、ドナテッロやミケロッツォ・ミケロッツィなどの偉大な芸術家たちも このワインを好み購入していました。この土地が持つ唯一無二な特性は、フレスコバルディー族のある祖先の先見の明によるものです。1855年、当時、トスカーナでは無名の品種カベルネ・ソーヴィニヨンやメルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドを栽培するため、1000フローリン銀貨 を投資したのです。1世紀以上も後、賢明な努力ときめ細やかな作業により、この素晴らしいブドウ樹から偉大なるワイン「モルモレート」が誕生します。