


FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ニポツツアーノ
Nipozzano Riserva 2010





Nipozzano Riserva 2010

Chianti Rufina Riserva DOCG

ニポツアーノ・キャンティ・ルフィーナ・リセルヴァDOCGは、カステロ・ディ・ニポツアーノでつくられる歴史的ワインの一つです。このワインは、常にカステロ・ディ・ニポツアーノのテロワールと密接な関係にありました。

気候動向

2010年の春は、頻りに風雨に見舞われ、ぶどう栽培担当者達に畑の管理や病害対策等における試練を与えましたが、この雨は同時に地下水の貯蓄量を増やすというメリットももたらしました。夏の間は、適度な雨と晴れた日が均等に繰り返しました。9月は理想的な気候となり、昼間は温暖で良く晴れ、夜は涼しくなる日が収穫の終わりまで続きました。収穫の終盤では、ぶどう樹は素晴らしい状態にあり、最高の成熟度に達したぶどうがセラーに運び込まれました。カステロ・ディ・ニポツアーノでは、シーズンを通じて、天候はばらつきが無く、バランスが取れていたため、非常にエレガントで、しっかりした酸と豊富なアロマの要素を持ったぶどうが得られ、複雑性と長期熟成能力のあるワインとなりました。春の雨の後は、夏の間は適度に日照に恵まれ、この状態が秋まで続きました。9月に多少の雨が降りましたがぶどうの健全さに問題はありませんでした。ぶどうの良い熟度のレベルのおかげで、この年のワインは素晴らしいストラクチャーを得られました。

領土の特徴

由来: キャンティ・ルフィーナ地区にあるカステロ・ディ・ニポツアーノ

高度測定: 250-500 m

表面: 250 ha

露出: 様々な

土壌の種類: 乾いた粘土石灰質で、石が多い土壌。水捌けが良く、有機物が少ない。

植物密度: 2,500~6,000本/ha

飼育: 短梢剪定コルドン、ギョー

ワインの種類: サンジョヴェーゼ90%、その他合計10%(マルヴァジア・ネラ、コロリーノ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン)

アルコール度数: 13,50%

浸漬時間: 25日

マロラクティック発酵: アルコール発酵の直後

熟成容器: 二代目と三代目のフレンチオーク樽

熟成期間: バリックで24ヶ月、瓶内熟成3ヶ月

説明技術的な注意事項

ニポツアーノ2010は、紫のきらめきのあるルビーレッドの色調をしています。香りは熟れたブラック・チェリー、マラスキーノ・チェリーを主体とする果実香とともに、森の下草のデリケートなニュアンスがあります。スマイルのようなフローラルな香りと新鮮なリコリスがクローブやナツメグのスパイシーなアロマと融合しています。口に含むとすぐに、広がりのあるタンニンと滑らかなテクスチャーが感じられます。フレッシュでフルボディなワインで、かぐわしい香りから始まり、豊かな味わい、そして長い余韻へと素晴らしい発展を見せています。—2013年6月 by セルジオ・ディ・ロレート

マッチ: バーベキューの肉や牛肉シチュー、熟成したチーズ

賞品・表彰

The Wine Advocate: 90 Points

JamesSuckling.Com: 91 Points

Wine Spectator: 92 Points