FRESCOBALDI
TOSCANA

# カステッロ・ニポッツァーノ
# Nipozzano Riserva 2010




Formati

375ml、750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Nipozzano Riserva 2010

Chianti Rufina Riserva DOCG

ニポツァーノ・キャンティ・ルフィーナ・リセルヴァDOCGは、カステロ・ディ・ニポツァ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・ニポツァ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、頻繁に風雨に見舞われ、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・ニポツァーノでは、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・ニポツァーノ
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、ギヨー
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

ニポツァーノ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。スミレ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け合っています。口に含むt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