FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ニポッツァーノ
Nipozzano Riserva 2011



Formati

375ml、750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2011

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

8月の間に起こった2つの非常に重要な気候的事象が、自然の力によって、この年のぶどうの特徴を決定しました。8月の前半は、良く晴れながらも日中の気温は30°Cを超えることはなく、また非常に低い夜間の気温が特徴的でした。8月の前半は、良く晴れながらも日中の気温は30°Cを超えることはなく、また非常に低い夜間の気温が特徴的でした。反対に、8月後半は、日射しの強さがサンジョヴェーゼを始めとする黒ぶどうに力強さと高い凝縮度を与えました。この結果、この年の白ぶどうは非常に健全で熟し、アロマ前駆体が豊かで、良い酸を持ったものとなり、黒ぶどうは全て非常に健全な状態で完熟を迎え、凝縮度とポリフェノール類の豊かなものとなりました。 収穫は10月3日に始まり、時として非常に気難しいぶどう品種であるサンジョヴェーゼですが、この年のニポツァーノ・エステートでは、私達の全ての期待に応えてくれました。最初に収穫された区画のぶどうは、とても新鮮で果実味が豊かでした。そして、9月の好天のおかげで、果肉も果皮も、最高のヴィンテージにのみ達成される、高いレベルの成熟度を持った、ニポツァーノ・エステートのサンジョヴェーゼを得ることができました。

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%
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2011は、凝縮感のあるルビー・レッドの色調を呈しています。香りの第一印象は、ブラックベリー、ブルーベリー、チェリー等のフルーツの要素が強く、その後に、綿飴やクローヴ、ナツメグ等のスパイシーな香りが続きます。渋みの無いタンニンは緻密で、暖かみのあるスムーズな味わいには、香りと共通する複雑な要素があり、長い余韻が楽しめます。

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

JamesSuckling.Com: 91 Points
The Wine Advocate: 91 Points
Wine Enthusiast: 91 Points
Wine Spectator: 90点