FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ニポッツァーノ
Nipozzano Riserva 2012



Formati

375ml、750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2012

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

2012年の冬は、1月に気温が氷点下に達する低温でした。2月には大量の降雪がありました。春は涼しく、シーズンを通して雨が降り、斜面の土壌を肥やして十分な水分を補いました。これは植物の成長がピークを迎え、果実が色づき成熟する夏の時期によい影響を与えました。一方、夏は暑く乾燥し、日中は最高気温が35度を超える記録的な猛暑となり、夜との気温差の激しい時期でした。

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、その他合計（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

ニポッツァーノ2012は紫色の反射をもつルビー色を呈しています。トップノートは、ピュアなニオイスミレを感じさせる強いフローラル系で、フルーティさを凌いでいます。その後に、甘草、マスカット、白胡椒のスパイシーなアロマに伴われてラズベリー、カシス、サクランボの香りが現れます。最後は、杏ジャムとアーモンドキャンディの甘い香りが現れます。 口に含むと、アルコールが豊かで、タンニンも十分に感じられます。しっかりとした質感で、典型的なキャンティ・ルフィナの特徴を持っています。余韻が長く続きます。最後は、口の奥にフローラルでスパイシーな後味が残ります。

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

Wine Spectator: 89点
JamesSuckling.Com: 92点