


FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ニポツツアーノ
Nipozzano Riserva 2012





Nipozzano Riserva 2012

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す。

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り影響を与えました。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・ソーヴィニオン)

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

ニポツアーノ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、ピュアなニオイスマシ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、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・ルフィー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