FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ニポッツァーノ
Nipozzano Riserva 2013



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2013

Chianti Rufina Riserva DOCG

2013年の冬は、摂氏0度を下回る気温の低い日々に特徴づけられ、時折、大きな降雪にも見舞われました。一定の割合で雨が降り、冷涼だった春は、ぶどう畑への有用な水資源が確保でき、特に、発育が最大でヴェレゾンの始まる夏の時期の土壌への蓄えとなりました。例年に比べて特に冷涼であった夏は、7月末と8月初旬に猛暑を記録しヴェレゾンにとって好ましい条件となりました。昼夜の寒暖差は、ぶどうを徐々に成熟させるのに良い影響を与えてくれました。特に好ましい気候条件だった9月は、健康で質の高いぶどうからしか出来ないワイン造りを約束する、正確で一定した成熟度をもたらしました。

気候動向

説明技術的な注意事項

ニポッツァーノ2013は、鮮やかで透明感のある深紅色をし、香りは濃厚で複雑なスミノミザクラ、プラム、ラズベリーの赤い小果実の香りをしっかりと感じ、炒ったナツメグや胡椒、焙煎コーヒーのスパイシーな香りが続きます。口に含むと温かさと柔らかさ、そして素晴らしい爽やかさが広がります。上品で包み込むような味わいに、繊細で見事に融合したタンニンと長く余韻が続き、フルーティな後口を残します。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 91 Points
The Wine Advocate: 91 Points