FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ニポッツァーノ
Nipozzano Riserva 2014



Formati

375ml、750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2014

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

2014年の冬は、例年に比べ高い気温を記録し、温暖であった春はぶどう樹の萌芽を早めてくれました。一定の割合で雨が降り、特に冷涼であった夏により、平年並みにぶどう樹は育ち、7月末と8月初旬に記録した猛暑がヴェレゾンにとって好ましい気候条件を作りあげてくれました。昼夜の寒暖差は、ぶどうが徐々に成熟するのに良い影響をもたらしました。特に素晴らしい気候条件だった9月は、ブドウが均一に成熟するのを助け、健康で質の高いブドウでのワイン造りを約束してくれました。

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、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ヶ月、常にルモンタージュを行う
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: 24か月、一部木樽

説明技術的な注意事項

ニポッツァーノ2014は、鮮やかで透明感のある真紅色をし、フローラルな香りとラズベリー、クロイチゴ、ブルーベリーの赤系果実のはっきりとした香りが際立つ濃厚で複雑な香りを持ち、紅茶の葉、ナツメグ、コーヒーのスパイシーで香ばしさを感じさせる香りへと続きます。口に含むと熱さが広がり、まろやかで、驚くほどのフレッシュ感があります。繊細なタンニンは、長く余韻の続くストラクチャーに見事に融合し、包み込むようなエレガントな味わいに仕上がっています。

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

Mundus Vini: Gold Medal - best of show Chianti
JamesSuckling.Com: 90 Points