FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ニポッツァーノ
Nipozzano Riserva 2015



Formati

0,375 lt, Bordolese (0,75 lt), Magnum (1,5 lt), Doppio Magnum (3lt)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2015

Chianti Rufina Riserva DOCG

フィレンツェの北東約35kmに位置するニポッツァーノ城で生産される、フレスコバルディの歴史あるワインです。トスカーナのブドウ栽培とワイン作りの伝統を象徴し、土壌の特性とのつながりを大切に守り続けています。

気候動向

2015年は好条件な気候で進み、長い夏と高い気温を記録したことも手伝い、ブドウは素晴らしい状態で成熟しました。待望の冬が2月の後半にようやく訪れたことで、ブドウ樹の目覚めが遅れ、気温の低下が樹液の溢出時期を10日遅らせました。春の訪れは、ちょうど3月21日に確認されました。温暖な気温で快晴な日と、ここ5年間の平均と比較して少ない雨とが交互に訪れる日々により、開花が促されました。実りの時期である夏は、ここ10年間で最も暑く陽の照る夏となり、7月は30度を超える日々と非常に少ない降雨量を特徴とし、8月の第一週目に降った恵みの雨で季節の流れが再び変わりました。秋になると急速に空気や色味、香りが変化し、9月から収穫が開始されました。

領土の特徴

由来: ニポッツァーノ城のあるキャンティ・ルフィナの生産地区
ワインの種類: サンジョヴェーゼ種と補完的品種（マルヴァジア・ネラ、コロリーノ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニョン）
アルコール度数: 13%
熟成容器: バリック
熟成期間: 24ヶ月

説明技術的な注意事項

ニポッツァーノ2015は、濃厚な赤いルビー色をしています。赤果実の透明感ある香りと軽く炒ったコーヒーの香りでワインに複雑性を与える心地よい調和性を感じられ、最後に爽やかなスパイス香が広がります。口に含むと、果実の上品な濃厚さと爽やかなミネラル感により、調和性と長く続く余韻を作りあげる豊かな味わいとなっています。

マッチ: 赤身肉のグリルや子羊のオーブン焼き、軽く熟したペコリーノチーズと適しています。

賞品・表彰

Decanter: Bronze Medal
JamesSuckling.Com: 93 Points
Doctor Wine: 94 Points
The Wine Advocate: 92 Points