FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ニポッツァーノ
Nipozzano Riserva 2016



Formati

375ml、ボルドー型（750ml）、マグナム（1.5L）、ダブルマグナム（3L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2016

Chianti Rufina Riserva DOCG

フィレンツェの北東すぐ近くに位置するフレスコバルディ家の由緒あるエステート、ニポッツァーノ城を代表するニポッツァーノ・リセルヴァは、トスカーナのブドウ栽培とワイン作りの伝統、テロワールとの深い繋がりを象徴するワインです。

気候動向

ニポッツァーノ城のシーズン2016は、素晴らしい一年であったといえるでしょう。やや遅い春の訪れとなり、冷涼で開花の時期にふんだんな雨量を記録したことを特徴としました。夏は温暖で、6月末から収穫時期まで稀にしか降雨は見られませんでした。8月は特に気温が高く、全体として快晴が続きました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ種／補完品種
アルコール度数: 13%
熟成容器: バリック
熟成期間: 24か月

ワイン造りと熟成

収穫は9月初旬に開始されました。ブドウは収穫直後にワイナリーに運ばれ、種を除いた後に温度管理されたステンレスタンクで自然発酵を行います。発酵過程を終えたブドウは桶の中でマセラシオンを施していきます。 デキュヴァージュをした後、ステンレスタンクでマロラティック発酵を行い、年末にバリックに移しかえ、その後24カ月間熟成していきます。ボトル詰めの後、さらに熟成させることでニポッツァーノ2016が持つ特徴を最大限に引き出し、極上の調和性をもつワインへと導きます。

説明技術的な注意事項

ニポッツァーノ2016は、この素晴らしいヴィンテージが持つ特徴を強く繊細に表現しています。濃厚な赤いルビー色をし、しっかりとした個性と上品さを映し出しています。赤果実と熟した柑橘の香りを持つことで繊細なフルーティさが長く続き、上品なスミレの香りへと移ります。最後にわずかに感じられるスパイス香によりブーケが完成されます。口に含むと魅力的な調和のとれた複雑さがあり、濃厚で余韻が長く続きます。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 92 Points
Wine Advocate: 92 Points