FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ニポッツァーノ
Nipozzano Riserva 2017



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 2017

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

2017年の冬は、温暖で乾燥した季節となりました。春を迎えると早い時期から発芽が始まりブドウ樹の生育が早まりました。この時期に時折降雨を記録したことから、ブドウにとって必要な水資源が確保でき、前年と比較し早期で順調な開花が保証されました。ヴィンテージ2017の収穫は8月末から開始され、晩夏を思わせる暑く乾燥していた気候であったことから良く熟した美しい色のブドウに仕上がりました。

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: 13,50%

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2017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2017は、ヴィンテージの特徴でもある濃厚さと調和性を持ち、グラスの中で季節の温もりを感じられます。鮮やかで非常に濃厚な赤いルビー色をしています。赤果実と柑橘の独特な香りが、上品さと濃厚さを兼ね備えた魅力を表現しています。熟成することで生み出されたスパイスやバニラの第3アロマによって、香りの素晴らしさがより際立ち、風味とのバランスを整えてくれます。口に含むと芳醇で濃厚、調和性があり、豊かな熟成度だけでなく、上品なポリフェノールと長く続く余韻が美しく表現されています。

賞品・表彰

James Suckling: 92 Points
Gambero Rosso: 3 Glasses
Luca Maroni: 90 Points