FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ニポッツァーノ
Nipozzano Riserva 2018



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 2018

Chianti Rufina Riserva DOCG

フィレンツェから数キロメートル北東に位置するフレスコバルディ家の由緒あるエステート、カステッロ・ニポッツァーノ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

寒い冬となった季節の終盤は特に降雨・降雪を記録し、晴れの日と雨の日が交互に訪れる変わりやすい天気を特徴とする春へと移り、このことが、土壌水分を調整するのに役立ちました。春は気温がやや高かったこともあり、ブドウのフェノロジーはこの季節に適した形で進みました。夏に入ってからもこの気温の高さは続きましたが、8月下旬に局地的な大雨があったことで涼しさがもたらされ、綺麗に成熟するための好条件となりました。9月に起きた昼夜の寒暖差は、カステッロ・ニポッツァーノで造られるワイン特有のアロマの質と爽やかさを保つことができました

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: 13,5%

ワイン造りと熟成

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、その後数カ月間熟成していきます。ボトル詰めの後、さらに熟成を重ねることでニポッツァーノ2018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2018は、あらゆる要素が美しく調和したワインです。鮮やかな赤いルビー色をしています。スミノザクラやラズベリー、ブルーベリー、フサスグリ、クロスグリなどの赤・黒果実の香りを特徴とし、素晴らしい爽やかさを与える繊細な柑橘の香りへと続きます。スミレや野バラを思わせる香りでフローラルなニュアンスも感じられます。最後にブラックペッパーの繊細なスパイス香とバルサム香が広がり、上品な爽やかさに深みを与えています。口に含むと、酸味とアルコールの成分が見事に調和しています。タンニンをしっかり感じられ、非常に上品です

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013