FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ニポッツァーノ
Nipozzano Riserva 2019



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 2019

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造りの伝統、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

カステッロ・ニポッツァーノの2019年の冬は気温が低く、長い期間快晴が続く気候を特徴としました。春は冷涼で雨が降ったことにより、夏の暑さに備えた土壌水分を確保することができました。夏季は特に、アペニン山脈の斜面からそよ風が一定に吹いたことから夜になると気温が下がるという寒暖差が見られました。そのため、ブドウは太陽の熱と温度を下げてくれるそよ風の組み合わせによって成熟し、素晴らしく健全な状態で収穫を迎え、適度な酸味と滑らかなタンニンが際立つこの地特有のワインに完成しました。

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

ブドウは収穫後すぐにワイナリーに運ばれます。種を取り除いた後、温度管理下にあるステンレスタンクにて自然発酵を行っていきます。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2019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2019は、生き生きとした赤いルビー色をしています。ミックスベリーやスミノザクラのフルーティーな香りと上品なフローラルな香りを特徴とし、バルサム香により広がる爽やかさが素晴らしいです。その後、ペッパーやナツメグ、コーヒーのトースト香とスパイス香が続きます。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生み出す豊かな味わいとなっています。タンニンは主張しぎることなく濃密です。味と香りのバランスが驚くほど見事です。