FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ニポッツァーノ
Nipozzano Riserva 2020



Formati

0.375リットル、ボルドー（0.75リットル）、マグナム（1.5リットル）、ダブルマグナム（3リットル）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2020

Chianti Rufina Riserva DOCG

フィレンツェの北東数キロに位置する歴史あるフレスコバルディのエステート、カステッロ・ニポッツァーノを象徴するワイン、ニポッツァーノ・リゼルヴァは、トスカーナのワイン造りの伝統とテロワールとの切っても切れない絆の象徴である。

気候動向

カステッロ・ディ・ニポッツァーノの2019年の秋は雨が多かったため、ブドウ畑の基質には十分な水分が蓄えられた。冬はかなり温暖であった。春も季節の平均を上回る気温を記録した。このような状況は、驚くべき生長と生産のバランスをもたらした。非常に恵まれた気候条件は、夜間の冷涼な気温と相まって、発芽から収穫までブドウの樹の強さと健全さを保証した。そのためブドウは成熟まで最適な状況に伴われ、完璧な健康状態で収穫を迎えることができた。2020年ヴィンテージは、決定的な酸味と重要な糖分のおかげで、この特別な "テロワール "の特徴をさらに高めている。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼと補完品種
アルコール度数: 13.5%

ワイン造りと熟成

収穫されたブドウはすぐにワイナリーに運ばれた。ここで除梗されると、温度調節されたステンレス・タンクで自然発酵が行われた。発酵が終わると、ワインはマセラシオンを完了させるためにタンクに残る。 澱引きの後、マロラクティック発酵が行われ、これもステンレススティールで行われた。年末にワインはバリックに澱引きされ、その後数ヶ月間熟成した。さらに瓶内熟成を行うことで、ニポッツァーノ2020はその個性を存分に発揮し、非常に表現力豊かなバランスのとれたワインとなった。

説明技術的な注意事項

ニポッツァーノ2020は中位の濃さのルビーレッドで、非常にクリア。ノーズはベリーやチェリーの力強い果実香で始まり、スミレのクリアなフローラルノートが続く。フレッシュでバルサミック、コショウ、ナツメグ、ローストしたアラビカコーヒーの心地よいスパイシーな含みがある。口に含むと、満足感があり、調和がとれており、フレッシュでフルーティー、ミネラル感があり、緻密で絹のようなタンニンの質感がある。ニポッツァーノは、味覚と嗅覚の見事な一致により、多くの異質な消費者の嗜好を満たす、並外れた心地よさで常に驚かされる。フィニッシュは心地よく持続し、様々な要素のバランスが取れている。