FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ニポッツァーノ
Nipozzano Riserva 2023



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Riserva 2023

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

ヴィンテージ2023は、激しい気候の変化のもとで生産され、ブドウの生育リズムをまるで物語のように繊細に刻んだ年となりました。冬は全体として非常に温暖でしたが、数週間のみ従来の寒気が訪れたことにより、ブドウ樹は十分な休眠を得ることができました。年初は降雨に恵まれたことから、土壌に豊富な水分が蓄えられ、次の季節に向け安定した基盤が形成されました。春も引き続き雨の多い季節となり、特に5月から6月中旬にかけて気温も平年を下回りました。夏に入ると状況は一変し、7月には高温が長く続く厳しい気候となり、ブドウ樹に大きな負荷を与えましたが、これまでに蓄えられた水分により、ブドウはこのストレスに適切に対応することができました。その後、7月末から気温が低下し始め、より安定した環境のもとで成熟していきました。こうしてヴィンテージ2023は、個性豊かな年となり、気候の難しさを見事に味わいと上品さに変えました。太陽の恵みを感じさせつつバランスが取れ、深みのあるワインとなり、ニポッツァーノのテロワールの個性を正確かつ誠実に語っています。

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 %

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。デキュヴァージュ後、ステンレスタンクでマロラティック発酵を行います。その年の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2023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2023は、生き生きとした赤いルビー色をしています。香りは、上品なフローラル香と繊細な果実のニュアンスが広がります。数分経過すると、ナツメグやクローブを思わせるニュアンスが現れます。最後にコーヒーやブリオッシュ香のような第3アロマの存在を感じられます。バルサムの爽やかさが極めて美しいです。口に含むと、豊かな味わいが広がり、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が生み出されています。タンニンは主張しす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。