

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

テヌータ・  
アンミラーリア  
Pietreregia 2015





# Pietraregia 2015

Morellino di Scansano Riserva DOCG

ピエトラレジア・モッレリーノ・リセルヴァは、2006年ヴィンテージから生産されている、スムーズでスタイリッシュなワインです。幾重にも重なる複雑味と確固としたストラクチャーがあり、全体的なエレガンスと魅惑的な個性が、マレンマで生まれる偉大な赤ワインの典型的品質を持ったワインであることを印象付けています。

## 気候動向

季節の変化の特徴は、土壌に水分を十分に確保してくれた秋の終わりから冬にかけての降雨量の多さにあります。例年に比べ、約一週間遅れでの萌芽となりましたが、4月と5月の好ましい条件下での気候と、特に、7月の酷暑ではあっても冷涼な夜により緩和された気候がヴェレゾンを早め、ぶどう樹の生育を加速させました。8月に降った雨により気温が低下したことが、ブドウの成熟を非常に穏やかに進め、アロマとポリフェノールを最高の水準へともたらしてくれました。

## 領土の特徴

由来: マリアーノ村 (GR)

高度測定: 海拔300メートル

表面: 25 ヘクタール

露出: 南、南西

土壌の種類: 粘土及び石灰質、石が多い

植物密度: 5500本/ヘクタール当たり

飼育: コルドン式

ワインの種類: サンジョヴェーゼ、チレジオーロ、シラー

アルコール度数: 14 %

浸漬時間: 20日

マロラクティック発酵: アルコール発酵直後

熟成容器: 二代目のフレンチオーク樽

熟成期間: 樽で24ヵ月、ボトルで2ヵ月

## 説明技術的な注意事項

ピエトラレジア2015は、赤いルビー色をしています。ブルーベリーやクロスグリなどを思わせる熟した果実の香りと、バルサムやスパイスの香りに、スミレの淡いフローラルな香りが包み込みます。口に含むと、ラズベリーのようなフレッシュなフルーツ香にスパイスのニュアンスが続く素晴らしい酸味と共に、上品でしっかりとした味わいを持ちます。フィニッシュには、甘い後口が際立ち余韻が長く続きます。

マッチ: ウサギや鶏などの肉の煮込み、また程よい熟成チーズにも最適です。

# 賞品・表彰

The Wine Advocate: 91+ Points

Vinous: 90 Points