FRESCOBALDI
TOSCANA

レモーレ
Remole 2022



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Remole 2022

Toscana IGT

トスカーナの中心に位置するヴィラ・レモーレは、フレスコバルディ家の700年の歴史と伝統が生まれた場所です。レモーレは魅惑的な心地よさで心をつかむ、フルーティでまろやかな凝縮感のあるワインです。風味豊かなパスタやサラミ、赤肉の料理に最適です。

気候動向

レモーレ・ロッソ用のサンジョヴェーゼのブドウ樹は、4月中旬に冬の休息から目覚め、暖かな日差しの下、均一に萌芽しました。5月20日頃からブドウ畑は蕾が開き始めた時の繊細な花の香りに包まれました。乾燥し、暑い季節という好条件のもと開花し、この状況は夏からヴェレゾン期まで続きました。8月中旬に降った雨により成長が促され、最適な状態で成熟し、2022年のヴィンテージのブドウは最高の品質に仕上がりました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョベーゼ／少量のカヴェルネ・ソーヴィニョン
アルコール度数: 12.5 %
熟成: ステンレス4ヶ月、瓶熟2ヶ月

説明技術的な注意事項

レモーレ・ロッソ2022は紫色がかった美しい赤色をしています。このワインの特徴でもあるフルーティな香りが広がり、ブルーベリーやクロスグリ、ラズベリーのミックスベリーだけでなく、プラムやチェリーなどの熟した果実など赤果実と黒果実の濃厚な香りが際立ちます。イチゴノキの繊細で稀有な香りが印象的です。レモーレ・ロッソに感じるスパイス香とバルサム香はリコリスとカルダモンから生まれています。口当たりは心地よく、味と香りのバランスが素晴らしく余韻が長く続きます。タンニンは主張しぎることなく濃密です。

マッチ: 多彩な料理と相性が良く、スパイスが控えめなサラミやパスタ料理など、あらゆる料理とのマリアージュを楽しめます。