FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2015



Formati

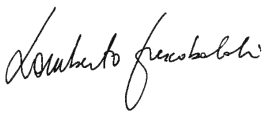
ボルドー型（750ml）- マグナム（1.5L）- ダブルマグナム（3L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2015

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

長い間描いてきた夢のワインです。フレスコバルディ家全員の強い希望により、テヌータ・ペラーノにある自然にできた大きく三段に連なる棚田を特徴とするリアルツィのブドウ畑を選びました。リアルツィ（再起）という名称自体が表現するように、極上への絶え間ない努力を常に心に刻むグラン・セレクションです。



気候動向

2015年は安定した気候条件となり、厳しい寒さと降雨量が多かった冬を終え温暖な春を迎えました。春に気温が上昇したことにより発芽が早まり、素晴らしく理想的な樹冠に育ちました。6月初旬に開花は始まり、暑い日々が続いたことから良好な結実をもたらしました。8月初旬の気候は、日中は暑く夜は風通しが良いことで気温が下がるという好条件であったことからヴェレゾンも数日早く始まりました。特に暑い夏であったことに加えて8月中旬に2度の雨が降ったことが、素晴らしいヴィンテージとなった要因です。サンジョヴェーゼ種の収穫は9月の第3週目に行われました。ヴィンテージ2015は、夏に降った2度の雨により滑らかさとまろやかさが加わった豊かなタンニンと濃厚な香りを持つワインを生んだ極上の年だったといえるでしょう。

ワイン造りと熟成

サンジョヴェーゼ種のブドウは丁寧に手摘みで収穫された後、ワイナリーに運ばれ細心の注意を払いながら更に選別されます。温度管理されたステンレスタンクで発酵させ、ポリフェノールを最大限に引き出すためにマセラシオンを行いリモンタージュを優しく施していきます。その後、フランス産オーク材の新樽で約24ヶ月間熟成させます。ボトル内で更に熟成させ、ようやくリアルツィ・キャンティ・クラッシコ・グラン・セレクションの完成です。

説明技術的な注意事項

水はけの良い土壌で育ったサンジョヴェーゼ種の個性すべてが表現されているワインです。濃厚で澄んだ赤いルビー色にガーネット色のニュアンスが、このワインそのものを映し出しています。複雑なブーケはストラクチャーを引き立て、クロスグリやブルーベリー、ブラックペッパーというフルーティーでスパイシーな香りが中心となり、その後、第3アロマのコーヒー豆やタバコのトースト香へと移ります。口に含むと豊かさと深みが際立ち、この標高で生まれるサンジョヴェーゼ種の特徴である上品さと調和していきます。しっかりと感じられるタンニンは、まろやかで柔らかさを持ち見事に融合しています。第3アロマを再び感じられるフィニッシュは余韻があり長く続きます。

賞品・表彰

James Suckling: 95 Points
Wine Spectator: 94 Points
Gambero Rosso: 3 Glasses
Wine Enthusiast: 92 Points
Wine Advocate: 94+ Points
Vinous: 92+ Points