FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2016



Formati

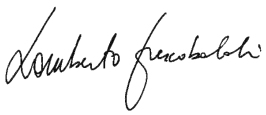
ボルドー型（750ml）- マグナム（1.5L）- ダブルマグナム（3L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2016

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

テヌータ・ペラーノのシーズン2016は、降雨量が多く降雪も見られた厳しい冬を特徴としました。冬を超えた後、温暖な春を迎えました。暖かい日々が続いたことで植物は冬の眠りから目覚め、4月20日前後に順調に萌芽し素晴らしい樹冠に育ちました。こうして6月の第一週目にはすでに開花が始まりました。夏は暑く快晴で風の吹く日々が続いたことで、ブドウ樹の光合成を最大限に活性化させました。テヌータ・ペラーノ用のブドウのヴェレゾンは8月から始まり、恵となる雨が2度降ったことも手伝い瑞々しく完熟したブドウに育ちました。10月中旬に開始された収穫は素晴らしいものとなり、極めて上質なサンジョヴェーゼのブドウをワイナリーに届けてくれました。ヴィンテージ2016は、濃厚な香りと豊かなストラクチャを持つ極上のワインを生み出してくれました。

ワイン造りと熟成

サンジョヴェーゼのブドウは細心の注意を払いながら育てられ、丁寧に手摘みされます。ワイナリーに運ばれた後、更に慎重に細かく選別されていきます。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・ペリキュールを行い、優しくリモンタージュを施していきます。その後、24ヶ月間はバリックで計36ヶ月間熟成させていきます。更にボトル内で熟成させ、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

純サンジョヴェーゼのリアルツィ2016は、決して主張しすぎることなく極めて上品で躍動感あふれるフルボディのワインです。濃厚で鮮やかな赤いルビー色をしています。ブーケは複雑で調和がとれ、ミックスベリーとスミレの香り、スパイス香が際立ちます。その後、タバコとコーヒー豆のトースト香が続き、サンジョヴェーゼ特有のストラクチャをより一層感じられます。口に含むと芳醇で独特の深みを併せ持ち、凝縮したテクスチャに柔らかでまろやかなタンニンが素晴らしく溶け合っていきます。濃厚に長く続くフィニッシュです。

賞品・表彰

James Suckling: 96 Points
Falstaff: 94 Points
Wine Enthusiast: 91 Points
Wine Advocate: 95 Points
Luca Maroni: 92 Points