FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2017



Formati

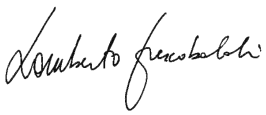
ボルドー型（750ml）- マグナム(1.5L) - ダブルマグナム(3L)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2017

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作られ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

2017年のテヌータ・ペラーノの冬は、気温が0度以下を記録することが度々見られ、特に2月末から3月初めにかけて降雨量が多く降雪もある厳しい季節となりました。春になり気温が上昇したことで早期に発芽が始まりました。春が終わる頃、寒い日が数日続き、時折雨も降ったことで季節の流れを順調に戻し、夏に向けての準備を整えることができました。こうした状況でありながらも、8月末から9月にかけて平年並みの気温となったことでブドウは素晴らしい状態に成長しました。収穫時期には非常に健全で完熟した、美しい色としっかりとしたボディを持つブドウに仕上がりました。

ワイン造りと熟成

リアルツィのブドウ畑は南西向きの標高650mに位置し、3段に渡って広がり石灰土壌を特徴とします。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

リアルツィ2017は、サンジョヴェーゼの単一ワインであり、土壌の特徴と標高、特有のミクロクリマという完璧な組み合わせにより、強い個性と上品さが表現されています。濃厚で鮮やかな赤いルビー色をしています。フルーティな香りとスパイス香が美しく一体となり、見事に調和の取れた複雑なブーケを持ちます。ミックスベリーやスミノミザクラの実、スミレ、スパイスの香りが第1アロマの特徴であり、トースト香やビャクシンの香りにより、表現できないほど繊細なストラクチャのあるサンジョヴェーゼだと感じさせます。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の中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。