FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2018



Formati

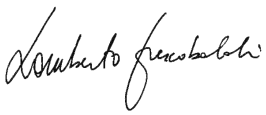
ボルドー型（750mℓ）- マグナム(1.5L)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2018

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

2018年の冬は、大寒波で雪や降雨量の多い厳しい季節を特徴としました。春にかけて雪解けが進み気温が上昇したことにより順調に発芽を迎えました。温暖な気温と春に数回降った雨により、樹冠は早い段階で美しい広がりを見せました。快晴で気温も高かったことから結実は良好で、6月2日から6日の間に開花しました。日中は暑く、夜は風通しが良いため気温が低下するという好条件であったことから、ヴェレゾンは8月10日前後に始まりました。暑い夏となり、7月と8月に雨が1度ずつ降ったことで、素晴らしいヴィンテージとなりました。非常に健全に生育した上質なブドウは、9月10日から収穫を開始しました。ヴィンテージ2018は、夏に降った2度の雨と9月から10月にかけて快晴に恵まれたことから、滑らかさとまろやかさの加わる豊かなタンニンと濃厚な香りを持つワインを生みだした極上の年となりました。

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2018は、淡いガーネット色に反射する輝きと深みのあるルビー色をしています。ブーケは多彩な広がりを見せると同時に上品です。あらゆる灌木の香りが引き立ち、スミノミザクラの果実のニュアンスへと続きます。バラの香りが際立つフローラル香りとピャクシンやシナモンを思わせるスパイス香を感じられます。最後の香る第3のアロマがワインのボディと見事に融合します。調和の取れた温かみのあるドライな口当たりです。タンニンは柔らかく滑らかです。驚くほど余韻が長く続くワインです。