FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2019



Formati

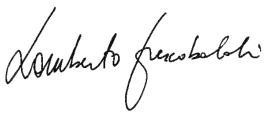
ボルドー型（750ml）、マグナム（1.5l）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2019

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抱くグラン・セレクションです。』



気候動向

2019年の冬は降雨量が多く、時折降雪も見られる寒い季節となりました。春になると雪は溶け、気温も上昇したことから標高500～600mのこのキャンティ地区従来の時期に萌芽が始まりました。温暖な気候だった春はブドウの葉の成長を促し、ブドウ樹は非常に広範囲に広がり完全なまでに生育しました。快晴が続き、気温も高く、風も吹いていたことから素晴らしい状態で結実し、10月7日から10日の間に開花しました。その後、日中は暑く、夜になると森に囲まれたテヌータ・ペラーノのブドウ畑には涼しい風が吹き暑さが緩和される最適な条件により、ヴェレゾンも8月初旬に始まり順調に進みました。非常に暑い夏となりましたが過度に気温が高くなることはなく、8月中旬の降雨を特徴とし、2019年は記憶に残る美しく素晴らしいヴィンテージとなりました。ヴィンテージ2019は、夏に降った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が生まれた極上の年だったといえるでしょう。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ種100%
アルコール度数: 14.5%
熟成: 木製樽にて24ヶ月

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段に渡って広がる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2019は、ガーネット色に淡く反射する鮮やかな赤いルビー色をしています。チェリーとブラックベリーの濃厚で濃密なフルーティの香りが際立ちます。フローラルブーケに灌木やシトロンウッド、シナモン、甘いスパイスを思わせる香りがプラスされます。ボディは豊かで温かみがありつつもドライで、タンニンは柔らかくシルキーな口当たりです。驚くほど余韻が長く続くワインです。