FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2021

Formati

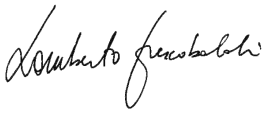
ボルドー型（0.75 l）、マグナム（1.5l）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2021

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

2021年の冬は穏やかな気候でしたが、霜や降雨も時折見られました。春にかけて雪解けが進み、気温が上昇したことによりサンジョヴェーゼは4月中旬に発芽を迎えました。温暖な気候であ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。快晴で気温も高かったことから結実は良好で、6月初旬に開花しました。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は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月下旬に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。2021年の収穫は9月中旬に始まり、日差しの強い晴れた日が続き、気温も例年並みで、その年を特徴づける素晴らしい年となりました。夏の二度の雨のおかげで、強い香りと豊かなタンニンをまろやかでシルキーに仕上がりました。

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 2021は、ガーネット色に反射する美しい鮮やかな赤いルビー色をしています。ブーケは極めて複雑で濃厚です。フローラルな香りはスピリッツ漬けのサワーチェリーや赤果実を感じられ、フローラルな香りが大変美しいです。第3アロマは、スパイスの香りが見事に調和し、タバコ、焙煎、クローブ、スターアニスの香りが感じられます。口に含むと、タンニンは柔らかく、丸みを帯びています。バランスが良く、温かみのあるドライな味わいが特徴です。余韻は非常に長く続きます。