FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2014



Formati

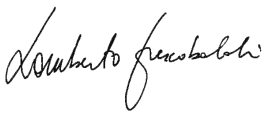
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2014

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

1800年代にはすでにワイン作りが行われていたテヌータ・ディ・カステルジョコンド。その最も高い丘の一つで素晴らしい感動を与えるワインが生まれることを発見しました。標高450メートルの場所にあり、午後には温かい日差しが降り注ぎ、ガレストロ質の土壌と塩分を含む地中海の風により、収穫を行う度にここにしかない特別で忘れられないワインを作り出します。



気候動向

2014年の冬の気候は異例ともいえるほど温暖でした。太陽が照らす穏やかな日々が続いた春の訪れと共に、萌芽は始まりました。夏は冷涼で多くの降雨量を記録したことから、ブドウ樹の生育に例年より長い期間を要しました。9月中旬は雨が降ることはなく晴れの日が続き、昼夜の寒暖差が大きかったことから成熟が早まり、アロマや色味、ストラクチャに必要な成分を十分に含むブドウに仕上がりました。

ワイン造りと熟成

サンジョヴェーゼ種のブドウは最初の厳しい選別をブドウ畑で行った後、手摘みで収穫していきます。ワイナリーに運ばれると手作業でのふるいにかけ、細心の注意を払いながら更に選果していきます。 発酵は温度管理されたステンレスタンクで行われます。色味とストラクチャの成分を抽出するため、特に初期の段階で頻繁にリモンタージュを行います。その後、木樽で長い期間熟成させることで、素晴らしい安定感を生み出し、アロマやストラクチャの複雑さを高めていきます。リーペ・アル・コンヴェント2014は収穫から6年経過後、さらにボトルで熟成させ完成となります。

説明技術的な注意事項

テッレ・モーレ2014は、濃厚で輝く赤いルビー色をしています。最初にスミレとエニシダのフローラル香を感じられます。チェリーやラズベリー、野イチゴの赤果実により豊かさが増し、時間が経つとペッパーやグローブ、カルダモンのスパイス香が引き立つ優美なブーケが極上の上品さをワインに与えます。口に含むとアロマとバランスの良さが際立ち、主張しすぎることのない滑らかなタンニンが口の中に広がり素晴らしいストラクチャです。

賞品・表彰

Wine Spectator: 90 Points
Wine Advocate: 92 Points
James Suckling: 94 Points
Gambero Rosso: 3 Glasses