FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2015



Formati

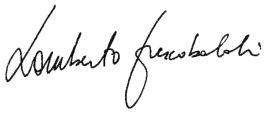
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2015

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。" Lamberto Frescobaldi Lamberto Frescobaldi



気候動向

萌芽は4月の第1週目に始まり、2014年の間に蓄積した土壌水分と翌年2015年の冬の降雨量が平年並みであったことからブドウ樹は順調に生育しました。その後は晴天で乾燥した日々が続き、樹冠は均一に育ちました。7月は平年と比較し5度高い気温となり、非常に暑く乾燥した季節となりました。樹冠の手入れや緑肥の使用、秋の土壌作業などの農法を長年継続して行っていることから、ブドウは7月の高い気温の影響をそれほど受けることはありませんでした。8月第1週目に雨が2度降ったことによりブドウ樹に活力が沸き、気温も下がったため、ワインの質を決定づけるアロマとアントシアニン、タンニンが凝縮されました。

ワイン造りと熟成

リーペ・アル・コンヴェント用のサンジョヴェーゼが育つブドウ畑は、南向きの標高450mに位置し、片岩質・ガレストロ土壌を特徴とします。ブドウはまず、ブドウ畑で厳しく選別されてから手摘みで収穫を行っていきます。ワイナリーに運ばれた後は、細心の注意を払いながら手作業でふるいにかけ、更に選果していきます。発酵には温度管理されたステンレスタンクを使用します。色味とストラクチャを構成する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性を高めていきます。リーペ・アル・コンヴェントは、収穫から6年経過後さらにボトルで熟成させて完成となります。

説明技術的な注意事項

リーペ・アル・コンヴェント2015は、ガーネット色に淡く繊細に反射し、美しく濃厚な赤いルビー色に輝きます。香りはまず最初にブルーベリーとチェリー、洋酒漬けのスミノザクラのフルーティーな香りが優美に舞います。主役となるのは、長期間の熟成により生まれる第3のアロマです。シナモン、タバコ、紅茶の葉、トーストしたコーヒー豆、淡く香るレザーが際立ち、それぞれが絶妙なバランスで広がっていきます。香りのラスト飾るのが、ホワイトペッパーとグローブ、シナモンなどの上品なスパイス香です。熟成した濃密で、丸みと滑らかさを兼ね備えたタンニンが口の中を包み込み、ワインのストラクチャと見事に融合しながら酸味とアルコールの美しいバランスを作り出します。驚くほど長く続く余韻が、このヴィンテージの素晴らしさを表現しています。

賞品・表彰

James Suckling: 97 Points
Wine Advocate: 94 Points
Vinous: 93 Points
Falstaff: 96 Points