FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2016



Formati

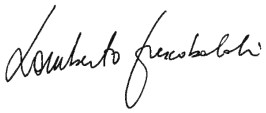
750ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2016

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

1800年代にはすでにワイン造りが行われていたテヌータ・ディ・カステルジョコンド。その最も高い丘陵地で素晴らしい感動を与えてくれるサンジョヴェーゼの小さなブドウ畑を発見しました。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が吹くことで、極めて上品で個性あふれ、長命なブルネッロ・リセルヴァが生まれます。



気候動向

2016年は、多くの問題に直面する困難で長い一年となりましたが、結果としてこれまでで最も優れたヴィンテージの一つとなりました。冬は特に温暖であったことから、3月末にはすでに芽が出始め、例年より少し早めの萌芽となりました。それとは反対に、春は冷涼で雨の多い季節となり、この傾向は6月まで続き、平年より低い気温となりました。そのため、その後の葉の生育や開花、ヴェレゾンが遅れました。夏は極端に暑くはならず、8月に時折雨を記録したことでブドウが熟成する最終段階で理想的な気候条件となり、非常に健全な状態に仕上がりました。9月の後半10日間は快晴が続き、昼夜の寒暖差が見られただけでなく、夕方にかけて非常に乾燥し、涼しい風が吹いたことで正確なタイミングでの収穫を可能とし、香り高く完熟し、健全で調和のとれたブドウを丁寧に選別することができました。

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に位置し片岩質なガレストロ土壌を特徴とします。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。木樽で熟成させていく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

リーペ・アル・コンヴェント2015は、ガーネット色に淡く反射し、美しく濃厚な赤いルビー色に輝きます。スグリやブルーベリー、マラスカ、ブラックベリーを思わせる赤や黒の小果実の香りからフローラルな香り、そして第3アロマに移っていく極めて上品な濃厚さを持つブーケです。時間が経つと第3アロマのタバコやブラックティーの葉、なめし革、焙煎したコーヒーを思わせる香りが広がり、最後にナツメグやバニラ、ブラックペッパーとホワイトペッパーのような繊細なスパイス香を感じられます。タンニンも見事に調和が取れ、滑らかです。酸味とアルコールのバランスが美しいです。驚くほど余韻が長く続くワインです。