FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2017



Formati

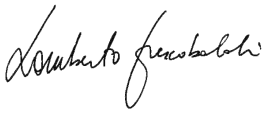
750ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2017

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メートルの場所に位置し、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、極めて上品で長命な個性あふれるブルネッロ・リセルヴァが生まれます。



気候動向

2017年の気候は、例年と比較しやや気温の高い温暖な冬を特徴としました。春と夏は気温が高く、適度な降雨量を記録しました。粘土質の土壌であることに加え、特に乾燥していた一年であったことがブドウの成長を促し素晴らしい成熟を見せました。形崩れすることなく育ち、濃縮した健全な状態で収穫を迎えることができました。カステル・ジョコンドの最も高い丘のひとつに位置する畑は、特に暑い季節による影響を軽減してくれました。この一年に降り注いだ太陽の光と熱が、このカステルジョコンド産ワインに素晴らしい力強さと豊かさを与えてくれました。

ワイン造りと熟成

リーペ・アル・コンヴェント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。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です。

説明技術的な注意事項

リーペ・アル・コンヴェント2017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。赤果実の濃厚な香りを持ち、特にキイチゴやクロスグリ、ブルーベリー、ラズベリーの香りが際立ちます。スミレの香りに野バラを思わせるニュアンスが重なります。中核となる香りには、まず第3アロマのブラックペッパーの香りが広がり、ナツメグ、発酵したタバコやブラックティーの心地よい香りが広がり、シトロンウッド、灌木のニュアンスが続きます。タンニンは、リーペ・アル・コンヴェント特有の力強く存在感がありながらもシルキーな口当たりです。美しい酸味から生まれる爽やかさと贅沢なボディが与えるまろやかさのバランスが素晴らしいです。フィニッシュは非常に濃厚で、口の中だけでなく後味としても驚くほど長く余韻が続きます。

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013