FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2018



Formati

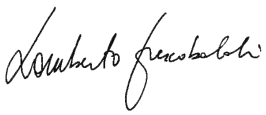
750ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2018

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

2018年の気候は寒く雨の多い冬を特徴としましたが、平年通りに発芽は始まりました。春は開花時期に雨が降ったことにより結実が遅れブドウの生産性を低下させましたが、5月に降った雨は、土壌の水分を保つための恵みとなりました。夏は雨が少なく乾燥していましたが、春に蓄えられた土壌水分のおかげで順調に進みました。こうした状況により、ブドウは規則正しくヴェレゾンが進み、夜が冷涼だったことからもアロマの構成と色の発色に理想的な条件となりました。9月中旬は北風により気温が下がりました。冷涼で強い風が吹く中でも快晴に恵まれたため、サンジョヴェーゼにとって好条件となりアロマとポリフェノールのポテンシャルが見事な完熟したブドウに成長しました。形崩れすることなく育ち、理想的な濃縮度と健全な状態で収穫を迎えることができ、ブルネッロ・ディ・カステルジョコンドにとって素晴らしいヴィンテージとなりました。

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となります。

説明技術的な注意事項

リーペ・アル・コンベント2018は、目にも鮮やかな赤いルビー色をしています。爽やかでありながらも成熟し、刺激あるフルーティな香りから、フローラルな香りへと広がり、万華鏡のように香る第3アロマへと続く多彩で豊かな表情を見せます。フルーティな香りの中で、特にミックスベリー、チェリー、ザクロが際立ちます。第3アロマはグラフィティ、ビターカカオ、キューバ産葉巻の香りが心地よく感じられます。透明感がありスパイシーさと爽やかな香りが魅惑的に広がり、口に含むとその力強さが一度に広がり、渋みの全くない濃密な質感のタンニンと美しく調和しています。非常に長い余韻が続き、濃厚でアロマティックです。