FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2019



Formati

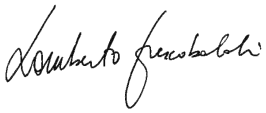
750 ml、1.5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2019

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

2019年は寒く乾燥した気候を特徴としましたが、平年通りに4月第1週目に発芽が始まりました。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。5月に降った雨により土壌の水分を確保することができました。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月中旬には気温が下がり始めました。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

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・コンヴェント2019は、輝く赤いルビー色をしています。複雑で変化に富んだブーケが、このヴィンテージの素晴らしさを物語っています。まず、野ばらやスミレ、スグリ、ブルーベリー、ザクロを思わせるフローラルでフルーティな香りが広がります。素晴らしいスパイスの香りが繊細に広がり、第3アロマの上品さと重なります。口に含むと余韻が長く続き、濃密なタンニンが美しく溶け合います。