FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2020



Formati

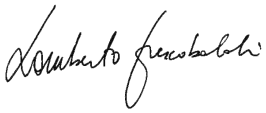
750ml/ 1.5L/ 3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2020

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

シーズン2020は、2019年末までの数ヶ月間に土壌に水分が蓄えられた後、やや少ない降雨量を記録した冬からスタートしました。冬までに水分が確保できたことにより、気温が最も高い6月から8月の夏の時期を乗り越えることができました。ブドウ樹の萌芽は3月末から始まりました。5月後半から開花し、暑く乾燥し柔らかな風がそよぐ理想的な気候のもと順調に進みました。収穫時期も雨が降らなかったことにより、完熟し健全な、しっかりとしたストラクチャのブドウをワイナリーまで届けることができました。フェノールと酸味のバランスが見事です。

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、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施します。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2020 は、ガーネット色に淡く反射し、美しく透明感のある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をもつ濃厚で複雑なブーケです。その後、タバコやレザーを思わせる香りにホワイトペッパーやナツメグを感じさせる繊細なニュアンスが溶け合う第3アロマへと移ります。熟成度があり、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調和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。驚くほど余韻が長く続きます。