FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・ペラーノ
Tenuta Perano Riserva 2015



Formati

750ml、シリアルナンバー付きマグナム、ダブルマグナム

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2015

Chianti Classico Riserva DOCG

キャンティの中心にある、気候・土壌条件がその独自性と質の高さにおいて素晴らしく、南西に向き、自然にできた円形競技場の形をした地でこのキャンティ・クラッシコのリセルヴァは生まれます。ガイオーレ・イン・キャンティという町にある、標高500mに位置し、サンジョヴェーゼ種の豊かな個性と優美さを最大に表現するテヌータ・ペラーノのぶどう畑です。丹念な手作業による選定と、スラヴォニア産オーク樽で24ヶ月熟成した結晶なのです。

気候動向

2015年の冬の特徴は、強い寒波と多くの降雪、豊富な降雨量を記録する厳しい気候となりました。春にかけて雪解けが進み、気温が上昇したことにより早めの発芽を迎えました。サンジョヴェーゼ種は4月16日に、メルロ種は4月21日にブドウの生育サイクルが始まりました。温暖な気候であった春はブドウの葉の成長を促し、ブドウ樹は非常に広範囲に広がり完全なまでに生育しました。快晴と高い気温であったことから良好に結実し、6月3日から5日の間に開花しました。日中は暑く、夜は風通しが良いため気温が緩和されるという8月初旬の好条件により、ヴェレゾンも数日早く始まりました。 特に暑かった夏と、8月の中旬に降った2度の雨が、素晴らしいヴィンテージを生んだ要因です。非常に健全で上質であったメルロ種の収穫は9月8日から始まり、続いてサンジョヴェーゼ種の収穫が9月21日から行われました。ヴィンテージ2015は、 夏に降った2度の雨により、まろやかさと滑らかさを加わった豊かなタンニンと濃厚な香りに仕上がるという最上の結果となりました。

領土の特徴

由来: ペラーノ・エステート　ガイオーレ・イン・キャンティ
露出: 南西
土壌の種類: 小石が多く含まれるガレストロ土壌
植物密度: 5,500本/ha
飼育: コルドン仕立て
葡萄畑の年齢: 1999年
ワインの種類: サンジョヴェーゼ種と少量のメルロ種
アルコール度数: 14%
熟成容器: スラヴォニア産オーク樽
熟成期間: 24ヶ月

説明技術的な注意事項

テヌータ・ペラーノ・リセルヴァ 2015は、鮮やかなスミレ色をしています。スイートバイオレットと野ばらの香りが際立つフローラルなブーケを感じさせます。クロスグリを特徴とするフルーティー香に、ブラックペッパーとナツメグのスパイシーなニュアンス、そして灌木と土の香りへと続きます。口に含むと、爽やかで複雑、そして豊かな味わいが広がります。最適な土壌から作られたサンジョヴェーゼ種特有の、濃密なタンニンが感じられます。高貴な煙草の心地よさを思わせ、余韻が長く、調和のとれたフィニッシュを迎えます。2018年3月テイスティング

マッチ: 最も相性の良い伝統的マリアージュは、フィレンツェ風ステーキや、ジビエ料理です。 熟成チーズにも適しています。

賞品・表彰

James Suckling: 94 Points
Wine Spectator: 93 Points
Vinous: 93 Points