FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・ペラーノ
Tenuta Perano Riserva 2016



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2016

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

2016年の冬は、大寒波で降雪が多く、豊富な降雨量を記録する厳しい季節となりました。発芽は4月後半から順調に始まり、この時期のフェノロジー周期のとおりに進みました。温暖な春の気温は樹冠の成長を促し、6月の第一週目から始まった開花へゆっくりと移っていきました。夏は暑く快晴で風が吹く日々が続いたことで、ブドウ樹の光合成を最大限に活発化させました。テヌータ・ペラーノ用のブドウのヴェレゾンは8月から始まり、恵となる雨が2度降ったことも手伝い瑞々しく完熟したブドウに育ちました。ヴィンテージ2016は、濃厚な香りと上質のストラクチャを持つ極上のワインを作りあげました。

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

ワイン造りと熟成

このワインの歴史はブドウ畑から始まります。標高と日当たり、傾斜がブドウの表現力と上品さを左右します。ブドウは細心の注意を払い選別し、手摘みで収穫され、温度管理されたステンレスタンクで発酵させていきます。果帽を頻繁に除去することでキャンティ・クラッシコ特有の色とストラクチャを決定づけるポリフェノールを十分に抽出していきます。木樽でさらに熟成させていくことで、このワインの深いストラクチャを生み出し、その後さらに瓶内熟成させていきます。この工程を終え、テヌータ・ペラーノ・リセルヴァ2016は完成です。

説明技術的な注意事項

テヌータ・ペラーノ・リセルヴァ2016は、紫色に反射する輝く赤いルビー色をしています。ブーケは複雑で濃厚です。まず野バラとスミレの香りが広がるフローラル香が広がります。直後にブラックベリーやブルーベリーを思わせるフルーティーな香りが続きます。時間が経つと、ナツメグやブラックペッパー、カカオパウダーを感じさせる第3のアロマへと移っていきます。バルサムのニュアンスで極上の上品さが加わります。口に含むと、その爽やかさと余韻の長さに驚かされます。サンジョヴェーゼ種に最適な土壌で生まれたワイン特有の濃密なタンニンを感じられます。最後に高級たばこなめし革を思わせる後口です。フィニッシュは余韻があり長く続きます。

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

Wine Spectator: 93 Points
Wine Advocate: 94 Points