FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・ペラーノ
Tenuta Perano Riserva 2018



Formati

750ml–マグナム

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2018

Chianti Classico Riserva DOCG

キャンティ・クラッシコ・リセルヴァは、南西向きのすりばち状の地形をし、特有で理想的な気候と土壌条件が見事なキャンティ・クラッシコ生産地の中心で生まれます。ガイオーレ・イン・キャンティの標高500mに位置するテヌータ・ペラーノで育つサンジョヴェーゼは、豊かな個性と優美さが最大に表現されています。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ヶ月熟成によって生まれる結晶です。

気候動向

2018年の冬は、大寒波で雪や降雨量の多い厳しい季節を特徴としました。春にかけて雪解けが進み気温が上昇したことにより順調に発芽を迎えました。温暖な気温と春に数回降った雨により、樹冠は早い段階で美しい広がりを見せました。快晴で気温も高かったことから結実は良好で、6月2日から6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低下するという好条件であったことから、ヴェレゾンは8月10日前後に始まりました。暑い夏となり、7月と8月に雨が1度ずつ降ったことで、素晴らしいヴィンテージとなりました。非常に健全に生育した上質なブドウは、9月10日から収穫を開始しました。ヴィンテージ2018は、夏に降った2度の雨と9月から10月にかけて快晴に恵まれたことから、滑らかさとまろやかさの加わる豊かなタンニンと濃厚な香りを持つワインを生みだした極上の年となりました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ / メルロ
アルコール度数: 14.5%
熟成: オーク樽で24ヶ月

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形成す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、このワインが持つ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。このエ程を終え、テヌータ・ペラーノ・リセルヴァ2018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2018は、濃厚に輝く美しいルビー色をしています。ブーケは複雑で、フルーティーな香りとフローラルな香りを思わせ、最後に淡くスパイスの香りを感じられます。スミノザクラの実からブルーベリー、ラズベリー、クワの実のフルーティーな香りへと広がります。フローラルな香りの主体となるのはスミレと野バラです。テヌータ・ペラーノ・リセルヴァ2018は、リコリスやグローブなどの素晴らしいスパイス香も持ち、熟成させたことで生まれるトースト香も感じられます。口に含むと酸味とアルコールのバランスが素晴らしく、タンニンはしっかりとありながらも滑らかです。