FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・ペラーノ
Tenuta Perano Riserva 2019



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2019

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、理想的でこの地ならではの気候と土壌条件が素晴らしいキャンティ・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ブドウの選定と、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

2019年の冬は降雨量が多く、時折降雪も見られる寒い季節となりました。春になると雪は溶け、気温も上昇したことから標高500～600mのこのキャンティ地区従来の時期に萌芽が始まりました。温暖な気候だ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。快晴が続き、気温も高く、風も吹いていたことから素晴らしい状態で結実し、10月7日から10日の間に開花しました。その後、日中は暑く、夜になると森に囲まれたテヌータ・ペラーノのブドウ畑には涼しい風が吹き暑さが緩和される最適な条件により、ヴェレゾンも8月初旬に始まり順調に進みました。非常に暑い夏となりましたが過度に気温が高くなることはなく、8月中旬の降雨を特徴とし、2019年は記憶に残る美しく素晴らしいヴィンテージとなりました。ヴィンテージ2019は、夏に降った雨により滑らかさとまろやかさが加わった豊かなタンニンと濃厚な香りを持つワインが生まれた極上の年だったといえるでしょう。

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決定づけます。ブドウは細心の注意を払い選別、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味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。この工程を終え、ようやくテヌータ・ペラーノ・リセルヴァ2019の完成です。

説明技術的な注意事項

テヌータ・ペラーノ・キャンティ・クラッシコ2019は、濃厚な赤いルビー色をしています。スミレのフローラルな香りと赤果実の香りが一体となる、複雑でしっかりとしたブーケを持ちます。第3のアロマはレザーやタバコを思わせ、ペッパーの繊細なニュアンスが広がります。口に含むと爽やかでドライ、風味豊かであり、適度なタンニンを感じられます。味と香りのバランスが非常に印象的で、時折感じられる小さな赤果実の香りが爽やかさを一層引き立てます。