FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・ペラーノ
Tenuta Perano Riserva 2021



Formati

750 ml、マグナム

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2021

Chianti Classico Riserva DOCG

概要: 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

2021年の冬は、特に厳しくはないものの霜や降雨を特徴とする季節となりました。春の雪解けと気温の上昇により4月中旬に萌芽が始まり、サンジョヴェーゼの生育サイクルが開始しました。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。快晴で気温も高かったことから結実は良好で、6月初旬から開花しました。8月初旬の気候は、日中は暑く夜は風通しが良いことで気温が下がるという好条件であったことからヴェレゾンも数日早く始まりました。特に暑い夏であったことに加えて8月下旬に2度の雨が降ったことが、素晴らしいヴィンテージとなった要因です。9月中旬に収穫は始まり、日照時間が長く、気温も平年並みで、2021年の素晴らしいヴィンテージの特徴を表しています。夏に降った2度の雨により、豊かな香りとタンニンの深みが引き出され、柔らかで滑らかな質感に仕上がりました。

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%
熟成: オーク樽で24ヶ月

ワイン造りと熟成

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。この工程を終え、ようやくテヌータ・ペラーノ・リセルヴァ2020の完成です。

説明技術的な注意事項

テヌータ・ペラーノ・キアンティ・クラシコ・リゼルヴァ 2021は、深みのある輝くルビー色をしています。ブーケは複雑で、産地の特性を見事に表現しています。最初にフローラルな香りが広がりスミレやローズヒップ特有の香りが感じられます。その後、スミノミザクラを思わせる上品な赤い果実の香りが広がります。リコリスの根やクローブを感じさせるニュアンスを感じられるスパイスな香りが続きます。第3アロマでは、タバコリーフや焙煎の香りが感じられます。口に含むと、風味豊かで素晴らしいストラクチャの爽やかなタンニンが印象的です。味と香りのバランスが常に素晴らしいワインです