FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・ペラーノ
Tenuta Perano Riserva 2022



Formati

750ml–マグナム

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2022

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、キャンティ・クラッシコ生産地の中心で育まれ、この地ならではの理想的な気候と土壌条件が素晴らしい環境のもと生まれます。ガイオーレ・イン・キャンティと呼ばれる地区の標高500mに位置するテヌータ・ペラーノで育つこのサンジョヴェーゼは、豊かな個性と優美さが最大限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

2022年の冬は、厳しい寒さと豊富な降水量を特徴としました。春にかけて雪解けが進み気温が上昇したことから、順調に発芽を迎えました。均一に雨が降り、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、7月5日から6日の間に開花しました。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は数日早く始まりました。夏の暑い気候と、8月中旬に降った2度の雨が、素晴らしいヴィンテージを生んだ要因です。9月18日に開始したサンジョヴェーゼ種の収穫は、夏に降った2度の雨により、ブドウの香りは濃厚で、タンニンはまろやかさと滑らかさが加わりより豊かに仕上がるという最上の結果となりました。

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%
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2022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2022は、濃厚に輝く赤いルビー色をしています。ブーケは、カシスやブルーベリー、サワーチェリーのフルーティな香りから始まり、このワイン特有のスミレの花を思わせるフローラルな香りが続きます。その後、クローブやペッパーのスパイシーなニュアンスが広がり、最後にはレザーやタバコの葉を思わせる第3アロマの香りが加わります。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、時折感じられる赤い小果実の香りが爽やかさを一層引き立てます。