FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・ペラーノ
Tenuta Perano 2015



Formati

750mlとマグナム

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2015

Chianti Classico DOCG

キャンティ・クラッシコ　テヌータ・ペラーノは、ガイオーレ・イン・キャンティの丘陵にある、標高500mに位置するぶどう畑から生まれます。南西に向き、円形競技場の形をしたぶどう畑は、日当たりが良く太陽の熱が集まる作りとなっています。標高、日当たりの良さ、形状、傾斜という要素が一つとなり、鮮やかなスミレ色で濃厚なフルーティー香、刺激的な優美さが溶け込む見事なストラクチャのタンニンを持つ、ここにしかない素晴らしい品質のワインを生みだすのです。

気候動向

2015年の冬の特徴は、強い寒波と多くの降雪、豊富な降雨量を記録する厳しい気候となりました。春にかけて雪解けが進み、気温が上昇したことにより早めの発芽を迎え、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。快晴と高い気温であったことから良好に結実し、6月3日から5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緩和されるという8月初旬の好条件により、ヴェレゾンも数日早く始まりました。 特に暑かった夏と、8月の中旬に降った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21日に始まっ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、まろやかさと滑らかさが加わった豊かなタンニンと濃厚な香りに仕上がるという最上の結果となりました。

領土の特徴

由来: テヌータ・ペラーノ　ガイオーレ・イン・キャンティ
露出: 南、南西
土壌の種類: 細砂が多く含まれた、キャンティ地方の粘土質石灰土
植物密度: 5,500本/ha
飼育: コルドン仕立て
葡萄畑の年齢: 1999年
ワインの種類: サンジョヴェーゼ種、補完品種
アルコール度数: 13.5 %
熟成容器: バリックとステンレス
熟成期間: 24ヶ月

説明技術的な注意事項

テヌータ・ペラーノ2015は、鮮やかなスミレ色をしています。フローラルな香りに、ブラックベリー、ラズベリー、チェリーのフルーティー香が加わります。ユーカリやタイムのバルサム香とグラファイトのミネラル香、そしてピンクペッパーのスパイシー香へと続きます。タンニンのストラクチャは、キャンティ・クラッシコならではの、口当たりが滑らかなすっきりとした爽やかさを持ちます。フィニッシュは余韻が長く続き、濃厚で、くるみの皮のニュアンスを感じさせます。2018年3月テイスティング

マッチ: ミートソースや、様々な赤肉の料理との組み合わせが理想的です。中・長期熟成チーズとの相性も素晴らしいです。

賞品・表彰

Decanter: Sivler Medal
JamesSuckling.Com: 93 Points
Mundus Vini: Golden Award
Falstaff: 93 Points