FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・ペラーノ
Tenuta Perano 2016



Formati

750mlとマグナム

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2016

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

2016年の冬、ペラーノのエステートでは雨と雪が多く、例年と比較するとやや低い気温を記録しました。厳しい冬を超えた後、非常に温暖な春を迎えました。暖かい日々が続いたことで植物は冬の眠りから目覚め、順調に萌芽し素晴らしい樹冠に育ちました。こうして6月の第一週目にはすでに開花が始まりました。夏は暑く快晴で風の吹く日々が続いたことで、ブドウ樹の光合成を最大限に活性化させました。テヌータ・ペラーノ用のブドウのヴェレゾンは8月から始まり、恵となる雨が2度降ったことからも瑞々しく完熟したブドウに育ちました。ヴィンテージ2016は、濃厚な香りと豊かなストラクチャを持つ極上のワインを生み出してくれました。

ワイン造りと熟成

ブドウは手摘みで収穫され、温度管理されたステンレスタンクを使用しワイン作りを行っていきます。頻繁にリモンタージュを施しながらマセラシオンを行い、十分なポリフェノールを抽出して最適な濃度の色味と独特のストラクチャを生み出していきます。その後、一部は木樽で熟成して第3アロマとなる成分の香りを丁寧に濃縮していきます。さらに瓶内で熟成させ、テヌータ・ペラーノの完成です。

説明技術的な注意事項

テヌータ・ペラーノ2016は輝くスミレ色をしています。フローラルな香りにミックスベリーとチェリーの香りを交互に感じるブーケをもちます。その直後にバルサム香と繊細なスパイス香が淡く広がっていきます。口に含むと、爽やかさだけではなく、まろやかでエレガントにゆっくりと包み込んでいくタンニンに驚かされます。長く濃厚に続くフィニッシュは、すっきりと爽やかな後口です。

賞品・表彰

James Suckling: 93 Points
Wine Spectator: 92 Points
Falstaff: 95 Points
Wine Enthusiast: 92 Points