FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・ペラーノ
Tenuta Perano 2017



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2017

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

テヌータ・ペラーノでの2017年の冬は頻繁に気温が0度以下を記録し、特に2月末から3月初めにかけて降雨量が多く降雪も見られる厳しい季節となりました。春になり気温が上昇したことで発芽は早期に始まりました。春の終わりに寒い日が少し続き、時折雨も降ったことで季節の流れが再調整され、夏に向けての準備を整えることができました。こうした状況下でも、8月末から9月にかけて平年並みの気温となったことからブドウは素晴らしい状態に成長しました。収穫時期には非常に健全で完熟した、美しい色のしっかりとしたボディを持つブドウに仕上がりました。

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タンク
熟成期間: 24ヶ月

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。丁寧に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凝縮していきます。さらに瓶内で熟成させ、テヌータ・ペラーノ2017の完成です。

説明技術的な注意事項

テヌータ・ペラーノ2017は、紫色に反射する濃厚で鮮やかな赤いルビー色をしています。ブーケは極めて上品でフルーティーです。はじめに赤・黒果実の香りがし、フローラル香と淡いスパイス香へと続き、最後にハーブのニュアンスを感じられます。フルボディで濃厚、芳醇で極上の爽やかさを持ち、最後に凝縮したタンニンを感じられます。余韻は長く続き、濃厚でありながら爽やかなフィニッシュです。

賞品・表彰

James Suckling: 93 Points
Wine Advocate: 92+ Points