FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・ペラーノ
Tenuta Perano 2018



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2018

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

2018年の冬は、大寒波で雪や降雨量の多い厳しい季節を特徴としました。春にかけて雪解けが進み気温が上昇したことにより順調に発芽を迎えました。温暖な気温と春に数回降った雨により、早い段階で樹冠が美しい広がりを見せました。快晴であり気温も高かったことから結実は良好で、6月2日から6日の間に開花しました。日中は暑く、夜は風通しが良いことで気温が下がる好条件であったことから、ヴェレゾンは8月10日前後に始まりました。暑い夏となり、7月と8月に雨が1度ずつ降ったことで、素晴らしいヴィンテージとなりました。非常に健全で上質に生育したブドウの収穫は、9月10日から始まりました。ヴィンテージ2018は、夏に降った2度の雨と9月から10月にかけて快晴に恵まれたことから、滑らかさとまろやかさが加わった豊かなタンニンと濃厚な香りを持つワインを生んだ極上の年となりました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ種／補完品種
アルコール度数: 14%
熟成: バリックとステンレスタンクで24ヶ月間

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・ペラーノの完成です。

説明技術的な注意事項

テヌータ・ペラーノ2018は、極めて上品で深みがあり、美しく鮮やかに輝く赤いルビー色をしています。フルーティな香りが主体となり、特にアルコール漬けの果実の香りを感じられます。赤・黒果実の香りに、スミレなどのフローラルさと繊細で淡いスパイス香が続きます。最後に、驚くほどの爽やかさによって上品な深みが引き立ちます。素晴らしいヴィンテージだったことから、酸味とアルコールのバランスも申し分ありません。ドライで調和の取れた風味が豊かなだけでなく、時間とともに洗練されていくタンニンは、フィニッシュにかけて滑らかさをも感じられます。