FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・ペラーノ
Tenuta Perano 2020



Formati

750ml–マグナム

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2020

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、標高500mに位置するブドウ畑から誕生します。ブドウ畑は、南西に向いたすり鉢状の地形をし、日当たりが良く太陽からの熱が集まります。標高、日当たりの良さ、畑の形状と傾斜というそれぞれの特徴が重なり、鮮やかなスミレ色をし、濃厚なフルーティー香、優雅な響きを持つ見事なストラクチャーのタンニンを感じられる上質な唯一無二のワインが生まれます。

気候動向

一年の前半数ヶ月は降雨量は少なく、温暖な気候を特徴としました。3月に入ると雨は多く降るようになり、気温は平年並みでしたが3月末にかけて急に低下しました。春は快晴の日が続き、例年より高めの気温となりました。5月下旬には順調に開花が進みました。6月は平年より多い降雨量を記録したことで、素晴らしい夏へと進み、気温が上昇しました。収穫時に雨が降らなかったことにより、健全で完熟した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: バリック12ヶ月、ステンレス

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、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・キャンティ・クラッシコ 2020は、透明感のある美しいルビー色をしています。スミレのフローラルな香りがラズベリーやチェリーなど赤果実の香りと見事に調和し、クロスグリのようなミックスベリーのニュアンスが広がります。クローブやペッパーを思わせるスパイス香も印象的です。口に含むと驚くほど美しく爽やかで、最後にミネラルを感じられます。調和が取れ、ドライで風味豊かです。タンニンはしっかりと感じられます。



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013