

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

テヌータ・  
ペラーノ  
Tenuta Perano 2022





# Tenuta Perano 2022

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、畑の形状や傾斜といった特性が相まって、鮮やかなスミレ色、濃厚でフルーティーな香り、そして優雅で調和の取れたタンニンを感じさせる、唯一無二の上質なワインが生み出されます。

## 気候動向

2022年の冬は、朝の寒さと多くの降水量が特徴的な厳しい気候となりました。しかし、春に向けて雪解けが進み、気温が上昇したことで順調に発芽を迎えました。温暖な気候と定期的な雨がブドウの葉の成長を促し、ブドウ樹は非常に広範囲に育ち素晴らしい生育を見せました。晴れた日が続き、気温も高かったため結実は良好で、7月5日から6日の間に開花しました。8月初旬の気候は日中は暑く、夜は風通しが良いため気温が下がるという好条件でヴェレゾも数日早く始まりました。夏は暑く、8月中旬には2度の降雨があったことが素晴らしいヴィンテージを生んだ要因となりました。9月18日に始まったサンジョヴェーゼの収穫は、夏の2度の降雨によって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が特徴の素晴らしい結果となりました。

## 領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ、補完品種

アルコール度数: 14 %

熟成: バリック12ヶ月、ステンレス

## ワイン造りと熟成

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造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 2022は、美しく透明な赤いルビー色をしています。ブーケは心地よくフルーティで、ラズベリーやブラックベリー、ブルーベリーを思わせるベリー系の香りに加え、繊細なスミノミザクラの香りも感じられます。少し時間が経つと優雅なフローラルな香りを感じられ、クローブやブラックペッパーを思わせるスパイス香とともに広がります。タンニンはしっかり感じながらも優しく、味と香りの調和が見事です。非常にバランスの取れた繊細なワインで、素晴らしい爽やかさと風味が特徴です。