FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・ペラーノ
Tenuta Perano 2023



Formati

750 ml／マグナム

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano 2023

Chianti Classico DOCG

キャンティ・クラッシコ・テヌータ・ペラーノは、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のタンニンを感じられる上質で唯一無二のワインが生まれます。

気候動向

2023年の冬は降雨量が多く、時折降雪も見られる寒い季節となりました。春の雪解けと、夏季を迎えるに必要な土壌の水分を蓄えるための豊富な降雨量、そして気温の上昇が相まり、標高500～600メートルのキャンティ地方における標準的な時期にブドウ樹は萌芽を迎えることができました。温暖な気候だった春はブドウの葉の成長を促し、ブドウ樹は非常に広範囲に広がり完全なまでに生育しました。8月初旬の気候は、日中は暑く夜は風通しが良いことで気温が下がるという好条件であったことからヴェレゾンも例年通り順調に進みました。過度な暑さとならない温暖な夏となり、8月末には恵みの雨が降ったことで、この年は格別に素晴らしいヴィンテージとなりました。2023年の気候の変動は、ワインに豊かな香りの凝縮感と、しなやかでビロードのように滑らかなタンニンの豊かさをもたらしました。

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

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2023は、輝く赤いルビー色をしています。香りはフルーティで、特にサワーチェリーを思わせニュアンスをもち、赤や黒果実の香りが全体を彩ります。その後、この品種の特徴でもある美しいフローラルな香りが続きます。最後に、ブラックペッパーやクローブを思わせる上品なスパイスの香りが広がります。口に含むとまろやかでありながらも爽やかで、時間の経過とともに洗練されていくタンニンが特徴的です。香りと味わいのバランスが見事です。