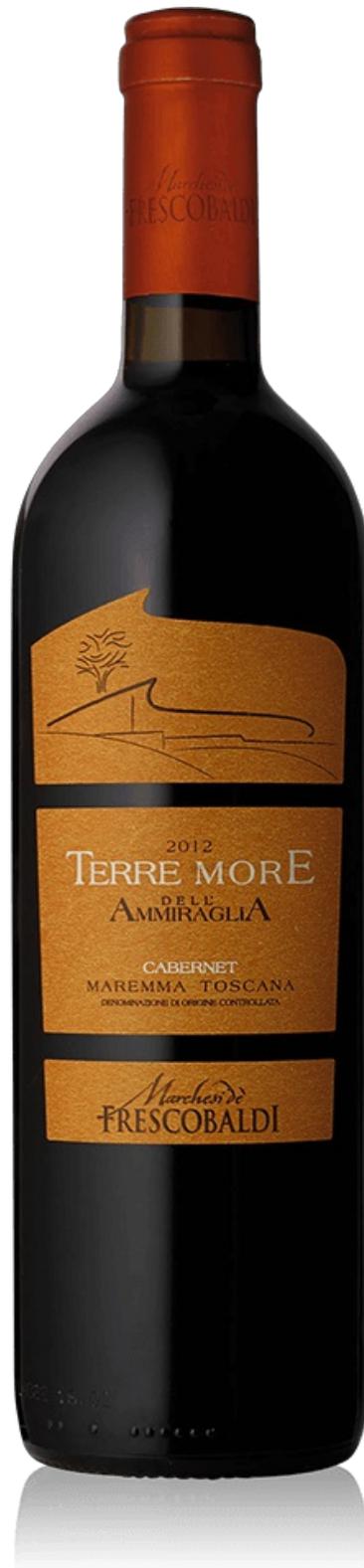



FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Terre More 2012





Terre More 2012

Maremma Toscana Cabernet DOC

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン、シラーを巧みにブレンドしてつくられるワイン、テッレ・モーレの豊かで凝縮した味わいは、現代的スタイルながら、産地の個性を雄弁に語っています。

気候動向

この年のぶどう生育期は、夏の間の高い気温と降雨量の低さが特徴的でした。特に乾燥した気候が、ぶどうの均一な成長に良い影響を与え、アツミリアにとって素晴らしいヴィンテージとなりました。午後の間、海から吹くそよ風が気候を柔和に保ったため、気象観測ステーションのデータにも、気温は高過ぎず、ふんだんな日照量に恵まれたことが記されています。

領土の特徴

由来: コムーネ・ディ・マリアーノ(グロッセート県)

ワインの種類: カベルネ・ソーヴィニヨン70%、カベルネ・フラン 15%、メルロー10%、シラー5%

アルコール度数: 13%

浸漬時間: 13 日

マロラクティック発酵: アルコール発酵の直後

熟成: 2年目及び3年目のバリック(オークの小樽)- 12カ月

説明技術的な注意事項

テッレモーレ2012は深い赤紫の色調が鮮やかな、フル・ボディのワインです。非常に凝縮した複雑味のある香りで、チェリー、ブラックベリー、スグリ等の果実のアロマが現れ、やがてシナモンやリコリスのフレッシュでスパイシーな香りへと続きます。繊細でエレガントなタンニンが、ワインに丸みと暖かみを与え、果実味とともに長い余韻の中へと続きます。—2013年9月 試飲。

マッチ: グリルした肉類、前菜としてのパスタでミートソースやトマトソースを使ったもの、4種のチーズのピザが良い相性です。