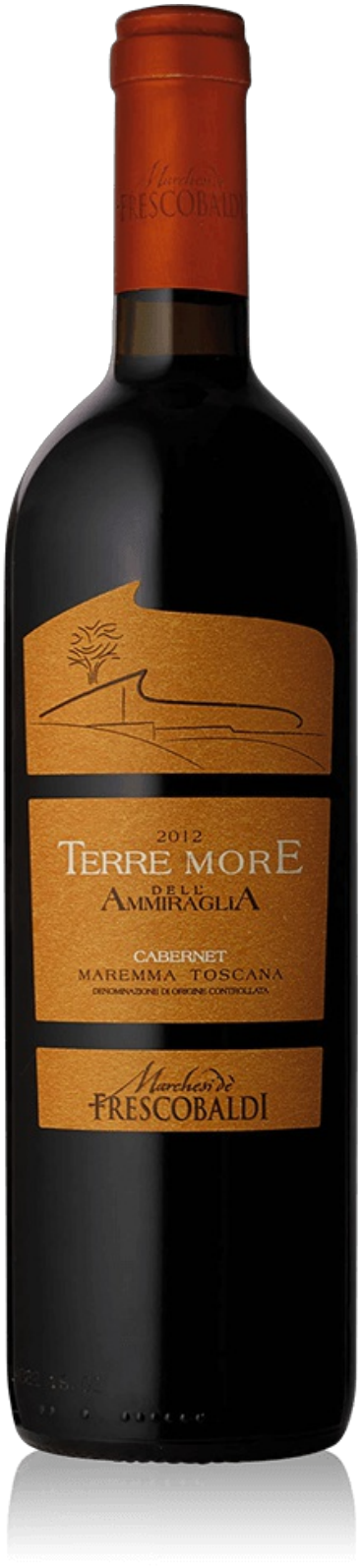
FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Terre More 2012



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

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、アッミラリアにとっ 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 ントなタンニンは、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。ー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。