FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Terre More 2013



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2013

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、カベルネ・フラン、メルロー 、シラー
アルコール度数: 13,50%
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2013は、紫を帯びたきらめきのある凝縮したルビー・レッド色をしています。非常に凝縮したチェリー、プラム、黒スグリや、有機的なコーヒーや保存したリコリスの香りがあり、それに新鮮なユーカリの香りが続きます。ビロードのようなタンニンが特徴的で、余韻は香りの要素の万華鏡のようです。

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。

賞品・表彰

Wine Spectator: 89点