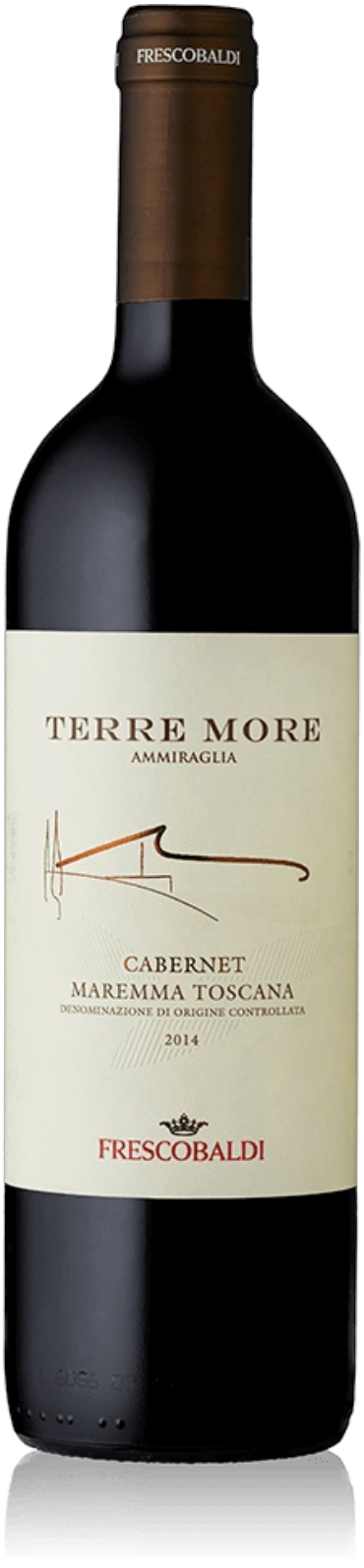
FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Terre More 2014



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2014

Maremma Toscana Cabernet DOC

カベルネ・ソーヴィニョン、メルロ、カベルネ・フラン、シラーの絶妙なブレンドのテッレ・モーレは、生産される土地との繋がりを失わない現代的な味わいを特徴としています。

気候動向

季節の変化は、土壌に水分を十分に確保してくれた降雨量に特徴づけられます。萌芽は4月の初旬に始まり、夏の時期は広範囲に拡がる雨が目立ちました。8月に天候が回復したことが要因となり、ぶどうが徐々にゆっくりと熟していくプロセスが始まりました。冷涼な気候という特徴を持つヴィンテージは、この品種の色、香り、風味の面を最良に表現するのを可能にしてくれました。

領土の特徴

由来: マリアーノ地区（グロッセート）
ワインの種類: カベルネ・ソーヴィニョン種と少量のカベルネ・フランク種、メルロ種、シラー種
アルコール度数: 13.5%
浸漬時間: 13日
マロラクティック発酵: ステンレスでのアルコール発酵直後
熟成: 2、3回使用されたバリック - 12ヶ月

説明技術的な注意事項

テッレ・モーレ2014は、紫がかった力強く濃い赤色。香りは非常に変化に富み、桑の実やクロスグリ、チェリーのフルーティな香り、続いてシナモンと甘草のスパイシーな香りへと溶けていきます。口に含むと柔らかく包み込むような味わいで、余韻が実に長く続きフルーティな後口です。2016年2月テイスティング

マッチ: グリルした肉料理やミートソースやトマトソースのパスタ、クアトロフォルマッジョのピザなどに最適です。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 90 Points