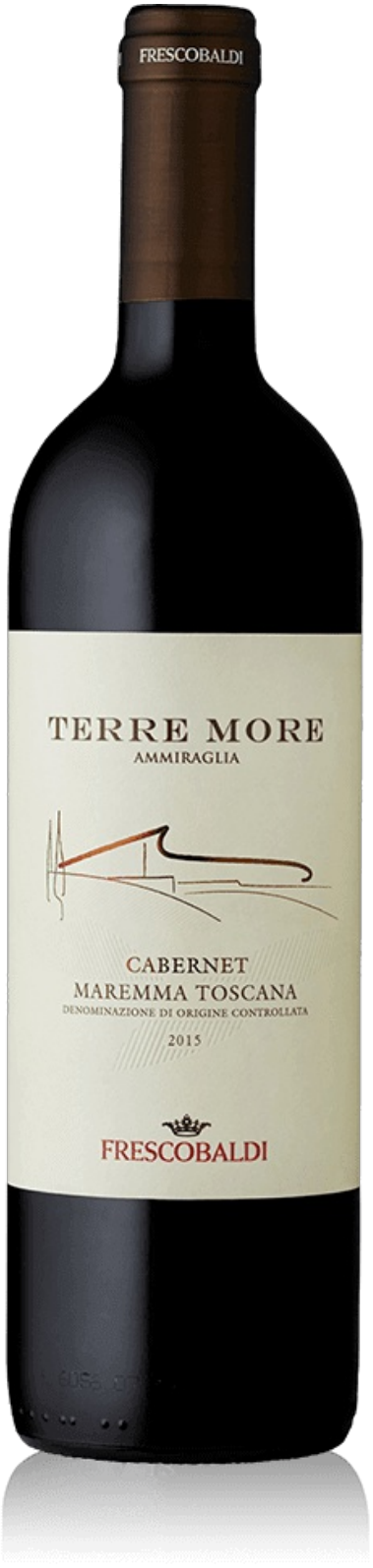
FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Terre More 2015



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2015

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

季節の動きは、土壌に十分な水分を確保してくれた秋の終わりから冬にかけての降雨量の豊富さに特徴づけられます。例年に比べ、約一週間遅れでの萌芽となりましたが、4月と5月の好ましい条件下での気候、そして、特に7月の酷暑ではあっても冷涼な夜により緩和された気候がヴェレゾンを早め、ぶどう樹の生育を加速させました。8月に降った雨により気温が低下したことが、ブドウの成熟を非常に穏やかに進め、アロマとポリフェノールを最高の水準へともたらしてくれました。

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2015は、非常に濃厚で光り輝き、赤みのあるルビー色をしたフルボディな一品です。香りは極めて複雑で、バニラと甘草のスパイシーなニュアンスに、ブラックベリーやプルーン、クロスグリなどのフルーティーな香りが際立ちます。口に含むと包み込むような味わいが広がり、同時にまろやかさを持ち、ストラクチャーに見事に融合した上品で繊細なタンニンを感じさせます。エレガントな酸味が爽やかさを放ち、フルーティーさと甘さを持つ素晴らしく長く続く余韻でフィニッシュを迎えます。

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: 92 Points
Mundus Vini: Gold Medal