FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Terre More 2016

Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2016

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

季節ごとの気候の変化として、やや乾燥した秋と摂氏0度以下を記録しない冬、植物の芽生えを早めた温暖な春を特徴とし、前年に比べ10日ほど早い開花となりました。春に降った雨は夏への蓄えとなり、特に乾燥した夏ではありましたが、幸運にも平年並みの気温を記録しました。結果、ぶどう樹も果実も素晴らしい健全な状態で収穫を迎えました。

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: 14 %
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2016は、スミレ色に反射する濃厚で鮮やかな赤いルビー色をしています。上品な香りを持ち、甘草とバニラのスパイス香に溶け込むプルーンやスグリの熟した果実の香りが際立ちます。口に含むと、豊かなまろやかさと複雑さ、繊細で上品なタンニンを感じられ、ストラクチャの素晴らしさが際立ちます。

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

James Suckling: 93 Points
Vinum: 16 Points
The Wine Advocate: 92 Points