

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

テヌータ・  
アンミラーリア  
Terre More 2017





## Terre More 2017

Maremma Toscana Cabernet DOC

テッレ・モーレは、カベルネ・ソーヴィニヨンと少量のカベルネ・フラン、メルロ、シラーから生まれるワインです。凝縮感と上品さを持つこのワインは、この土地とのつながりを失うことなく、新感覚な風味を特徴とするワインです。

## 気候動向

シーズン2017は、比較的乾燥した秋であり、冬は例年と比較しやや高い気温を記録し乾燥していたことからブドウの萌芽が早まりました。例年に比べ、開花も数日早く始まりました。春に降った雨により、夏の間、ブドウ樹に必要な水資源を確保できました。常に30度を超え、極度に乾燥し、局地的に稀に降る雨を記録した夏でした。こうした状況が交互に起きることで素晴らしい収穫となり、食感の良いブドウがワイナリーへと届きました。

## 領土の特徴

**ワインの種類:** 主にカベルネ・ソーヴィニヨン／補完品種としてカベルネ・フラン種、メルロ種、シラー種

**アルコール度数:** 13,5%

**熟成:** 2・3度使用済みのバリック

## ワイン造りと熟成

丁寧に収穫されたブドウはワイナリーに届けられ、種を取り除いた後、温度管理されたステンレスタンクで発酵していきます。マセラシオンは2週間行われます。その後、2度または3度使用済みのフランス産オーク材バリックで熟成していきます。瓶内でさらに熟成していき、テッレ・モーレの完成です。

## 説明技術的な注意事項

テッレ・モーレ2017は、濃厚で輝く赤いルビー色をしています。上品で躍動感と複雑性ある香りを持ち、ブラックベリーやブルーベリーというフルーティーなニュアンスに続き、バニラと甘草の香りが素晴らしく調和していきます。口に含むと、上品で調和のとれた繊細なタンニンがなめらかに包み込んでいきます。上品な酸味により、生き生きとした爽やかさが際立ち魅惑的な余韻が長く続きます。後口はフルーティーで極上の心地よさです。