FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Terre More 2017



Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2017

Maremma Toscana Cabernet DOC

テッレ・モーレは、カベルネ・ソーヴィニョ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、比較的に乾燥した秋であり、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・ソーヴィニョン／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、ブラックベリーやプルーン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。