FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Terre More 2018



Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2018

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

ヴィンテージ2018の気候の特徴として、冬に降水量が多く雪も数日降ったことが挙げられ、土壌に必要な水資源を蓄えることができました。春も雨が多かったことからブドウの発芽のピークが遅れ、夏は非常に暑い季節となりました。これらすべての条件によりブドウは見事に熟成し驚くほどのアロマ成分を生み出しました。収穫時期は太陽が注ぎ海風が注ぐ日々が続き、この地の微気候に見合うポリフェノールをバランスよく含むブドウに仕上がりました。

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: 14%
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運ばれ、種を除き、ステンレスタンクの中でモストを抽出していきます。発酵作業は28°C～30°Cのステンレスタンクで行い、約2週間のマセラシオン発酵をしていきます。2・3度使用済みフランス製オーク材バリックで熟成させていきます。さらに瓶内熟成させることで、このブドウが持つポテンシャルを最大限に表現する調和のとれたワインへと仕上げていきます。

説明技術的な注意事項

テッレ・モーレ2018は輝く赤いルビー色をし、複雑性のある香りが素晴らしいです。クロスグリやカシスのフルーティな香りから、調和のとれたバニラやリコリスの香りへと続きます。口に含むと上品でフルボディ、シルキーなタンニンは美しく溶け込みまろやかです。酸味は調和の良さと鮮明な印象を与え、フィニッシュは長く魅惑的です。後口はフルーティーで極上の心地よさです。

賞品・表彰

James Suckling: 91 Points