

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Terre More 2024





Terre More 2024

Maremma Toscana Cabernet DOC

概要: テッレ・モレは、カベルネ・ソーヴィニオンと少量のメルロと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、新感覚の味わいを特徴とするワインです。

気候動向

テヌータ・アマラーリアのヴィンテージ2024は、年初は特に温暖な気候となり、春先まで続いた豊富な降雨に特徴づけられました。このことにより、気温が高く乾燥した夏に備える十分な水分が蓄えられました。気温が高かったことから6月には見事な開花を促し、8月中旬には再び雨が訪れ、昼夜の寒暖差も安定して戻りました。収穫時には爽やかで酸味を保ちつつ良好なブドウに成熟しました。結果として、質・量ともに優れた成果をもたらすヴィンテージとなりました。

領土の特徴

ワインの種類: カベルネ・ソーヴィニオン / 少量のメルロ、シラー

アルコール度数: 12.5%

熟成: 一部、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、種を除いた後、ステンレスタンクの中でモストを抽出していきます。発酵は一定の温度で管理された環境下で行っていきます。その後、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・モレ2024は、紫色に反射する鮮やかで深みのある赤いルビー色をしています。ブルーベリーやクロスグリを思わせる濃縮されたフルーティな香りの特徴とし、ミルトやジュンパーなど地中海特有のニュアンスを感じられ、最後に繊細なスパイス香が広がります。口に含むと爽やかでミネラル感があり、タンニンは滑らかです。余韻は長く続きます。