FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ニポッツァーノ
Nipozzano Vecchie Viti 2011

Formati

750ml、1．5L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2011

Chianti Rufina Riserva DOCG

フレスコバルディ家に生まれる新しい命へのプライベート・コレクションとして造られるワイン。この伝統を守り続けていくため、一族自らがセレクトしたこのワインは、土壌の奥深くまで根付くニポッツァーノ城の最も古いぶどう樹により生産されます。トスカーナの伝統に基づき、オーク樽に24ヶ月間熟成されることにより、複雑で高いアロマ性が生まれます。

気候動向

8月に特に重要な気候の変化が見られ、自然の力も手伝いぶどうの特色が形成されました。8月前半は、日中30度を一度も超えない晴れの日々と非常に寒い夜に特徴づけられ、逆に8月後半は日差しが大変強く、サンジョヴェーゼ種のような赤ぶどうに強さと濃度を与えてくれました。結果として、ポリフェノールがふんだんに詰まった素晴らしく健全で成熟した濃厚な赤ぶどうに仕上がりました。ヴェッキエ・ヴィーティのぶどう収穫は10月3日に開始。サンジョヴェーゼ種：時に、この品種は私たちを困らせますが、今年はニポッツァーノの地を喜びで満たしてくれました。摘みたてはフルーティさと爽やかさがあり、9月の豊かな太陽の光をうまく利用し、このエステートで育つサンジョヴェーゼ種の中でも、最良のヴィンテージでしか得ることのできない水準の成熟度と皮、そして果肉に達しました。

領土の特徴

由来: キャンティ・ルフィーナ地区にあるカステロ・ディ・ニポッツァーノ
高度測定: 300m
表面: 20ha
露出: 東南
土壌の種類: 石灰質で水捌けが良く、有機物が少ない。
植物密度: 2，500本/ha
飼育: ギヨー
ワインの種類: サンジョヴェーゼと補完的品種（マルヴァジア・ネラ、コロリーノ、カナイオーロ）
アルコール度数: 14,50%
浸漬時間: 20日（ポンプ・オーヴァーを頻繁に行う）
マロラクティック発酵: アルコール発酵の直後
熟成容器: オーク樽
熟成期間: オーク樽で24カ月、瓶内熟成3カ月

説明技術的な注意事項

ニポッツァーノ・ヴェッキエ・ヴィーティ2011は、鮮やかな明るい赤みのあるルビー色。完熟果実の香りを感じさせます：スミノミザクラ、イチゴとラズベリーが際立ち、綿菓子と野生のバラの甘い香り、クルミやその外皮のようなドライフルーツの香りを感じさせます。続いてクローブや八角のようなスパイシーさ、最後にミネラル感が広がります。口に含むと爽やかで非常に柔らかく、余韻が長く続きます。2014年3月テイスティング

マッチ: トスカーナの伝統料理、リボッリータや猪のラグーのパッパルデッレ、肉とベシャメル・ソースを詰めたカンネローニなどとの相性が良く、ローストまたはグリルした赤身の肉とも最適です。

賞品・表彰

Wine Spectator: 92 Points
Gambero Rosso: Tre Bicchieri
Vinous: 92 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points
I vini di Veronelli: Sole - for the 20 most exciting italian wines
Le Guide de L'Espresso: 18,5/20 Points
Wine Enthusiast: 92 Points