FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ニポッツァーノ
Nipozzano Vecchie Viti 2012



Formati

750ml、1．5L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2012

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

2012年の冬は、1月は摂氏0度以下になるなど気温の低さに特徴づけられ、2月は大量の降雪も記録しました。一定の割合で雨が降り、冷涼だった春は、ぶどう畑への有用な水資源が確保でき、特に、発育が最大でヴェレゾンの始まる夏の時期の土壌への蓄えとなりました。夏は乾燥した暑さに35度以上の最高気温も記録し、昼夜の激しい寒暖差が特徴的でした。古樹（ヴェッキエ・ヴィーティ）は、土壌に深くのびる根を持つため、必要とする全ての成分から栄養を取り込み、気温差などの激しい気候条件に一層強くできています。ニポッツァーノ・ヴェッキエ・ヴィーティは、選び抜かれた土地の特徴全てを調和することを追求し達成される、偉大なる生産作業の成果なのです。

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: サンジョヴェーゼ種と補完的品種（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%
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

2年もの間、木樽で熟成されたとは思えないほど生き生きとし、非常に濃い赤みのあるルビー色。第一の香りは、カシスやキイチゴなど濃色果実のミックスベリーが広がります。香りはボトルの中で徐々に変化していきます。次に胡椒とシナモンのスパイシーな香りが際立ちます。数年後にこれらの香りの変化を感じてみるのも面白いでしょう。口の中で邪魔にならない程よい渋さと、風味豊かでしっかりとしたボディ。ニポッツァーノ・ヴェッキエ・ヴィーティは余韻が長く続き、心地よいフルーティな後口を与えてくれます。

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: 90点