FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ニポッツァーノ
Nipozzano Vecchie Viti 2013



Formati

750ml、1．5L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2013

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

2013年の冬は、摂氏0度を下回る気温の低い日々に特徴づけられ、時折、大きな降雪にも見舞われました。一定の割合で降る雨に見舞われた涼しい春となり、例年に比べて特に冷涼であった夏は、7月末と8月初旬に猛暑を記録しヴェレゾンにとって好ましい条件となりました。昼夜の寒暖差は、ぶどうを徐々に成熟させるのに良い影響を与えてくれました。ヴェッキエ・ヴィーティ（古樹）は、この樹を育てるぶどう畑が持つ特有さにより、最上質のワインを造るのに必要な全ての要素を中に閉じ込め、独自性、爽やかさ、上品さ、調和という特徴を最大限に表現しています。これが、西暦1300年からフレスコバルディ家が育むこの地への愛と尊重から生まれ、偉大なる地を表現し、明確な個性をもつこのワインが表す特徴なのです。

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

ニポッツァーノ・ヴェッキエ・ヴィーティ2013は、濃厚な赤みのあるルビー色。ベルガモットとオレンジのフローラルな香りと、ジャスミンティーの香りを持ち焙煎コーヒーを挽いたようなスパイシーな香りを感じさせます。口に含むと爽やかさと複雑さ、バランスが良く余韻が長く続きます。タンニンがワインのボディと融合し、調和がとれた滑らかな味わいです。重要な酸味はアルコールと上品に融合します。ラズベリーの果実と、最後には、淡いイブキと甘草を感じさせます。

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

JamesSuckling.Com: 93 Points
Mundus Vini: Gold
Gambero Rosso: Tre Bicchieri
The Wine Advocate: 92 Points
Wine Enthusiast: 91 Points