FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ニポッツァーノ
Nipozzano Vecchie Viti 2014

Formati

750ml、1．5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2014

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

2014年の冬は降雨量の多さに特徴づけられ、温暖であった春はぶどう樹の萌芽を早めてくれました。一定の割合で降る雨に見舞われた特に冷涼な夏であったことから、平年並みにブドウが生育し、7月末と8月初旬に起きた猛暑は、サンジョヴェーゼ種のヴェレゾンのための好ましい条件となりました。昼夜の寒暖差が顕著であったことにより、徐々にブドウを成熟させていくことができました。

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
葡萄畑の年齢: 40年
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: 13,5%
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2014は、濃厚な赤みのあるルビー色をしています。アプリコットのフローラルな香りと、イヌバラとバニラの実のスパイシーな香りとの調和がとれています。口に含むと、爽やかさがあり複雑で、調和がとれ、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滑らかさと心地よさを与えてくれます。重要な酸味はアルコールと上品に交わっていき、ラズベリーやクロスグリ、セイヨウスグリ、そして最後に白胡椒、カカオの粉をわずかに感じさせます。

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

Mundus Vini: Silver Medal
JamesSuckling.Com: 91 Points
Wine Spectator: 90/100