FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ニポッツァーノ
Nipozzano Vecchie Viti 2015



Formati

ボルドー型（750ml）、マグナム（1.5l）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2015

Chianti Rufina Riserva DOCG

フレスコバルディ家での新しい家族の誕生を機にプライベート・コレクションを作る伝統を守り続けていくために選ばれたこのワインは、ニポッツァーノ城にある深く根強いという特徴を持つ最古のブドウ樹から生まれます。トスカーナの伝統的手法である、オーク樽での24ヶ月間熟成を経て作られる素晴らしい複雑性とアロマを持つワインです。

気候動向

2015年は好条件な気候で進み、長い夏と高い気温を記録したことも手伝い、ブドウは素晴らしい状態で成熟しました。待望の冬が2月の後半にようやく訪れたことで、ブドウ樹の目覚めが遅れ、気温の低下が樹液の溢出時期を10日遅らせました。春の訪れは、ちょうど3月21日に確認されました。温暖な気温で快晴な日と、ここ5年間の平均と比較して少ない雨とが交互に訪れる日々により、開花が促されました。実りの時期である夏は、ここ10年間で最も暑く陽の照る夏となり、7月は30度を超える日々と非常に少ない降雨量を特徴とし、8月の第一週目に降った恵みの雨で季節の流れが再び変わりました。秋になると急速に空気や色味、香りが変化し、9月から収穫が開始されました。

領土の特徴

由来: ニポッツァーノ城
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%
熟成容器: オーク樽
熟成期間: オーク樽24ヶ月、瓶熟3ヶ月

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2015は、濃厚な赤みのあるルビー色をしています。濃色の果実の香りがバニラの甘さで引き立ち、トーストしたカカオの心地よい香りが続きます。香りからすでに分かる果実の豊かさは口の中で再び感じ取れ、ブラックベリーとセイヨウスグリの香りに複雑性と長く続く余韻を持ちます。見事に調和したタンニンはまろやかで、このワインが持つ魅力的なストラクチャに上品に溶け合います。

マッチ: ウズラやヨーロッパヤマウズラ、ヤマシギだけでなく、より洗練されたダマジカや鹿料理など、繊細なジビエ料理と素晴らしく相性が良いです。

賞品・表彰

The Wine Advocate: 93 Points
JamesSuckling.Com: 94 Points
Vinum: 16,5 Points
Mundus Vini: Golden Award