FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ニポッツァーノ
Nipozzano Vecchie Viti 2016



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2016

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

ニポッツァーノ城のシーズン2016は、素晴らしい一年であったといえるでしょう。冷涼でやや遅めの春となり、特徴として開花の時期にふんだんな雨量を記録したことが挙げられます。夏は温暖で、6月末から収穫時期まで降雨は稀にしか見られませんでした。8月は特に気温が高く、全体として快晴が続きました。

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／従来の補完品種
アルコール度数: 13,5%
熟成容器: オーク樽
熟成期間: 24ヶ月／瓶熟3ヶ月

ワイン造りと熟成

収穫は9月末に開始されました。ブドウは収穫直後にワイナリーに運ばれ、種を除き温度管理されたコンクリートタンクで自然発酵を行います。発酵を終えたブドウは桶の中でマセラシオンを施していきます。30hl用の木製樽へと移し、24ヶ月間熟成させていきます。その後、さらに瓶内熟成させていくことで全ての成分がより一層調和され、ボトルを開けた瞬間からこのワインがもつ本質すべてを体感できます。

説明技術的な注意事項

ヴェッキエ・ヴィーティ2016は、この素晴らしいヴィンテージそのものを表現しています。輝く濃厚な赤いルビー色をし、フローラルでフルーティーな香りがスパイス香と美しく溶け合います。特に野バラとスミレの香りが際立ち、小赤果実系のニュアンスと調和しています。最後に、長く続くバルサム香と上品なトースト香を感じられます。繊細なタンニンにより口当たりは滑らかで、酸味とアルコールの調和が素晴らしく、長く余韻の続くフィニッシュです。

賞品・表彰

Gambero Rosso: 3 Bicchieri