

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

カステッロ・
ニポツツアーノ
Nipozzano Vecchie Viti 2017





Nipozzano Vecchie Viti 2017

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

2017年の冬は、温暖で乾燥した季節となりました。春を迎えると早い時期から発芽が始まりブドウ樹の生育が早まりました。この時期に時折降雨を記録したことから、ブドウにとって必要な水資源が確保でき、前年と比較し早期で順調な開花が保証されました。ヴィンテージ2017の収穫は8月末から開始され、晩夏を思わせる暑く乾燥していた気候であったことから良く熟した美しい色のブドウに仕上がりました。

領土の特徴

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: 14%

熟成: 木製樽にて24ヶ月

ワイン造りと熟成

サンジョヴェーゼと従来の補完品種のブドウは、収穫直後にワイナリーに運ばれ、種を除いた後に温度管理されたステンレス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。その後、木製樽へと移し必要な期間熟成させていく工程に続きます。さらに瓶内で熟成させ全ての成分をより一層調和させることで、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 2017は、濃厚で輝く赤いルビー色をしています。香りからはこのヴィンテージらしい力強さを感じます。主要な香りとして、ラズベリーや野イチゴ、スミノザクラ、クロスグリ、ブラックベリーなど赤果実と黒果実のフルーティーな香りが広がり、バニラの甘さとバルサムの香りによって引き立ちます。ペッパーとシナモンの淡いニュアンスも感じられます。口に含むとまろやかで驚くほど上品な風味で構成され、アルコールと酸味が素晴らしく調和しています。タンニンは柔らかく、美しく溶け合っていきます。フルーティーでピクシンの実の後口を感じられます。フィニッシュは、ジューシーでミネラル感があり、余韻は長く続きます。

賞品・表彰

James Suckling: 93 Points