FRESCOBALDI
TOSCANA

# カステッロ・ニポッツァーノ
# Nipozzano Vecchie Viti 2018




Formati

ボルドー型（750ml）- マグナム（1.5L）- ダブルマグナム（3L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Nipozzano Vecchie Viti 2018

Chianti Rufina Riserva DOCG

ニポッツァーノ・ヴェッキエ・ヴィーティは、フレスコバルディ家で新しく生まれる家族のために作られるプライベート・コレクション用として選ばれ、ニポッツァーノ城に息づき、深く強い根を特徴とする最古のブドウ樹を起源としています。トスカーナの古代から続く伝統的手法でもあるオーク樽で24ヶ月間熟成させて造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

冬は寒い季節となり、特に終盤に降雨・降雪を記録しました。春になると晴れと雨の日が交互に訪れる変わりやすい天候を特徴し、降雨量が顕著だったことからも土壌水分を調整する助けとなりました。春は気温がやや高かったこともあり、ブドウもこの季節に適した工程で順調に成長しました。夏に入ってからもこの気温の高さは続きましたが、8月下旬に局地的な大雨となったことで涼しくなり、見事に成熟するための好条件となりました。9月に起きた昼夜の寒暖差によって、カステッロ・ニポッツァーノで造られるワイン特有のアロマの質と爽やかさを保つことができました。

## 領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ種、補完品種
アルコール度数: 13.5%
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させます。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 2018は、濃厚で輝く赤いルビー色をしています。フルーティーな香りが広がる中でも特に、赤と黒のフサスグリやラズベリー、スミノミザクラを感じられます。スミレや野ばら、アカシアを思わせる極めて上品なフローラル香を持ちます。スパイス香も非常に素晴らしく、ホワイトペッパーやカルダモン、ビャクシンが際立ちます。最後に、ブラックティーの可憐な香りが漂います。酸味とアルコールのバランスが見事で、メンソールとバルサムのニュアンスによって爽やかさがさらにプラスされた極めて上品なワインです。タンニンはまろやかでありながらも、しっかりと感じられます。フィニッシュには素晴らしいミネラル感があります。