FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ニポッツァーノ
Nipozzano Vecchie Viti 2019



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2019

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造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く深くて強い根を特徴とする最古のブドウ樹に由来します。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の24ヶ月間熟成を経て完成する、素晴らしい複雑性とアロマを持つワインです。

気候動向

カステッロ・ニポッツァーノの2019年の冬は、気温が低く、長い期間快晴が続く気候を特徴としました。春は冷涼で雨が降ったことにより、夏の暑さに備えた土壌水分を確保することができました。夏季は特に、アペニン山脈の斜面からそよ風が一定に吹いたことから夜になると気温が下がるという寒暖差が見られました。そのため、ブドウは太陽の熱と温度を下げてくれるそよ風の組み合わせによって成熟し、素晴らしく健全な状態で収穫を迎え、適度な酸味と滑らかなタンニンが際立つこの地特有のワインに完成しました。

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補完的品種は、収穫後すぐにワイナリーに運ばれます。種を取り除いた後、コンクリートタンクで自然発酵を行っていきます。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入ります。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 2019は、濃厚で輝く赤いルビー色をしています。ニオイスミレのフルーティーな香りにスミノザクラやプルーン、ブルーベリー、クロスグリなどのフルーティーな香りが続きます。ペッパーやシナモンの香りも、クルミやその外皮と一体となり広がります。最後は、上品なトースト香と同時に特有の華やかなバルサム香でまとまっていきます。口に含むと酸味とアルコールのバランスが印象的で、タンニンは滑らかです。フィニッシュには素晴らしいミネラル感があり、余韻が美しいです。



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013