FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ニポッツァーノ
Nipozzano Vecchie Viti 2020



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2020

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・ディ・ニポッツァーノの2019年の秋は雨が多かったため、ブドウ畑の基質には十分な水分が蓄えられた。冬はかなり温暖であった。春も季節の平均を上回る気温を記録した。このような状況は、驚くべき生長と生産のバランスをもたらした。非常に恵まれた気候条件は、夜間の冷涼な気温と相まって、発芽から収穫までブドウの樹の強さと健全さを保証した。そのためブドウは成熟まで最適な状況に伴われ、完璧な健康状態で収穫を迎えることができた。2020年ヴィンテージは、決定的な酸味と重要な糖分のおかげで、この特別な "テロワール "の特徴をさらに高めている。

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品種のブドウは、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

ニポッツァーノ・ヴェッキエヴィーティ2020は、目にも鮮やかなルビー色をしています。チェリーやブルーベリー、クロスグリのフルーティーな香りから、スミレや野ばらのこのワイン特有の香りが続き、豊かで複雑です。バルサム香や灌木、クルミの外皮の香りなど、「順に広がる」多様なブーケです。口に含む特に素晴らしいヴィンテージだったこともあり、寛大なボディにより程よくバランスのとれた酸味があり、調和がとれています。タンニンは、最も上質な古樹に見られるしっかりとしたテクスチャーです。フィニッシュは上品なミネラル感が主役となり、余韻が長く続きます。