FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ニポッツァーノ
Nipozzano Vecchie Viti 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2021

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。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

2020年は、秋に降った雨が土壌に水分をもたらしてくれたことを特徴としました。対照的に、2021年の冬は、比較的降雨量が少なく穏やかな気温となりました。春の始まりは冷涼で乾燥した気候となり、その後5月にまとまった雨が降りブドウ畑に水分を蓄えてくれました。夏は雨が少なかったことからブドウ樹は適度なストレスを受け、その結果、豊かな色味と香りを持つブドウに育ちました。恵みとなる雨と丘陵の中腹から吹き込む風のおかげで、ブドウは驚くほど上品で見事な状態で順調に成熟していきました。ヴィンテージ2021は、ニポッツァーノの唯一無二な個性を存分に映し出すワインが誕生しました。この地に息吹くスピリトが、ダイナミックで活力に満ちたワインとして表現された豊かな一年であったといえます。

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 2021は、濃厚で輝く赤いルビー色をしています。フルーティーさとフローラルさがはっきりと感じられる多彩な香りが上品で複雑なブーケを持ちます。赤と黒の果実にスミレやバラの特有な香りが続きます。爽やかなバルサムの香りに繊細なスパイス香を感じさせる爽やかさが際立ち上品です。口に含むと酸味とアルコールのバランスが素晴らしく、熟成したタンニンはシルキーで余韻が長く続き素晴らしいストラクチャです。複雑性の中に見事な上品さを兼ね備えた長く余韻の続くフィニッシュです。