FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・
ニポッツァーノ
Nipozzano Vecchie Viti 2022

Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nipozzano Vecchie Viti 2022

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。

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: 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

ヴェッキエ・ヴィーティ 2022は、輝く赤いルビー色をしています。赤や黒果実のフルーティな香りが広がり、次にペッパーとシナモンのスパイス香が際立ちます。数年後にこうした香りの変化を感じてみるのも面白いかもしれません。香りからすでに分かる果実の豊かさは口の中で再び感じ取れ、ブラックベリーとセイヨウスグリの香りに複雑性と長く続く余韻を持ちます。見事に調和したタンニンはまろやかで、このワインが持つ上品なストラクチャに完璧に溶け合います。風味豊かでしっかりとしたボディがあり、余韻が長く続き、心地よいフルーティな後口を感じさせまるワインです。