FRESCOBALDI
TOSCANA

Viacroce 2021

Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Viacroce 2021

「ピエーヴェ・チェルヴォニャーノの地で育まれるサンジョヴェーゼのブドウ一房一房には、古代からの歴史を紡ぐこの土地の力強さが宿っています。ヴィアクローチェは、単一畑から生まれたその力強さへの私たちなりの表現であり、唯一無二の個性で私たちを常に驚かせてくれる、この大地への敬意を込めたオマージュなのです。」

気候動向

シーズン2021は、気候条件に恵まれた年となり、降水量は1月と2月に集中して少なく、最低気温は特に低い傾向にありました。3月下旬に発芽が始まりましたが、4月初旬の寒気の影響で成長はやや遅れました。6月の夏らしい気温により順調に開花が進み、中旬まで続きました。7月下旬にはヴェレゾンが始まり、8月から9月にかけて雨が少なかったことから成熟が一気に進みました。収穫されたブドウは非常に優れた品質となり、ヴィンテージ2021は、濃厚な色合い、熟した果実の芳醇な香り、そしてバランスの取れたタンニンを備えたワインに仕上がりました。

ワイン造りと熟成

サンジョヴェーゼのブドウは、単一畑から手摘みで収穫され、その後、ステンレスタンクにて温度管理のもと25日間発酵が行われます。果皮とのマセラシオンにより、ポリフェノール成分が理想的に抽出され、特に初期段階では頻繁に行ったルモンタージュにより品質を向上させていきました。マロラクティック発酵はステンレスタンク内で行われた後、ワインは木樽へと移されます。その後、50hlのフレンチオーク樽で24ヶ月間熟成され、さらに瓶内で一年間の熟成を経て完成します。

説明技術的な注意事項

テヌータ・カリマイア「ヴィアクローチェ」2021は、濃厚に輝く赤いルビー色をしています。熟したチェリーやラズベリーのような赤果実を思わせる香りにザクロのニュアンスが重なる極めて魅惑的で複雑なブーケを持ちます。その後、スミレなどの濃厚なフローラルな香りやハーブ、スパイスの香りへと続きます。時間が経つにつれ、深みのあるトースト香を感じられ、美しく調和していきます。口に含むと重厚感があり、酸味とアルコールのバランスの良さがもたらす濃密で印象的なほど上品なタンニンを感じられます。長く余韻の続くフィニッシュです。