FRESCOBALDI
TOSCANA

Viacroce 2022



Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Viacroce 2022

「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のひと房ひと房には、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を私たちなりに表現したものであり、常に私たちを驚かせてくれる、この唯一無二な大地への敬意を込めたオマージュなのです。」

気候動向

冬は穏やかで、0度以下になることは数回しかありませんでしたが、幸いにも降雨が多く見られたことにより、土壌の水分を蓄えることができました。春から夏にかけては非常に暑く乾燥した日々が続き、この期間の降雨量はごくわずかとなりました。ブドウは健全で、糖度や酸度、フェノール成分の凝縮度が高い状態で収穫期を迎えました。

領土の特徴

葡萄畑の年齢: ブドウ畑は2003年に植樹され、標高300メートルに位置しています。南・南東向きの斜面に広がり、土壌は粘土質を含むローム土壌です。土壌はプリオセーネに由来する海成粘土で構成されており、石灰質を多く含んでいることから土壌に豊かなミネラル分がもたらされています。

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を理想的に抽出させ、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。フレンチオーク樽で24か月間熟成させていきます。そのうち12か月はバリック（小樽）、残り12か月は50hlの大樽で熟成を行い、その後さらに瓶内で1年間熟成させていきます。

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」2022は、濃厚に輝く赤いルビー色をしています。ブーケは非常に複雑で、ブラックベリーやブルーベリーを思わせる濃厚なフルーティ香から始まります。その後、フローラルな香りと繊細なスパイスのニュアンスが続き、時間の経過とともに第3アロマが美しく溶け込みながら広がっていきます。ヴィアクローチェ2022は、豊かでまろやかさがあり、厚みのある口当たりに、密で滑らかなタンニンを感じられます。酸味とアルコールのバランスも見事です。驚くほど余韻が長く続きます。