

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

カステッロ・
ニポツツアーノ
Nipozzano Riserva 2021



Nipozzano Riserva 2021

Chianti Rufina Riserva DOCG

フィレンツェの北東数キロに位置する歴史あるフレスコバルディのエステート、カステッロ・ニポツァーノを象徴するワイン、ニポツァーノ・リゼルヴァは、トスカーナのワイン造りの伝統とテロワールとの切っても切れない絆の象徴である。

気候動向

2020年は、この時期の降雨が土壌帯水層に水分を補給することができた秋で幕を閉じた。対照的に、2021年の冬は、適度な降雨と穏やかな気温が特徴であった。春の始まりは冷涼で乾燥した時期で、その後5月に豊富な降雨があり、田園地帯の貯水量が補充された。夏の雨が少なかったため、ブドウの木はバランスの取れた水ストレスを受け、ブドウに豊かな色と香りをもたらした。恵みの雨と丘の中腹からの豊かな風のおかげで、ブドウは並外れたエレガンスと完璧な健康状態で成熟のサイクルを終えることができた。2021年ヴィンテージは、ニポツァーノのユニークな個性を十分に反映したワインの誕生を可能にした、この地の精神が偉大なダイナミズムと活力をもって表現された豊かな年であった。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼと補完品種

アルコール度数: 13.5%

ワイン造りと熟成

収穫されたブドウはすぐにワイナリーに運ばれた。ここで除梗されると、温度調節されたステンレス・タンクで自然発酵が行われた。発酵が終わると、ワインはマセラシオンを完了させるためにタンクに残る。澱引きの後、マロラクティック発酵が行われ、これもステンレススチールで行われた。年末にワインはバリックに澱引きされ、その後数ヶ月間熟成した。さらに瓶内熟成を行うことで、ニポツァーノ2021はその個性を存分に発揮し、非常に表現力豊かなバランスのとれたワインとなった。

説明技術的な注意事項

ニポツァーノ2021は澄んだルビーレッド。カシス、ブルーベリー、ラズベリーを思わせるフルーティーでフローラルなノーズに続き、スミレやドッグローズを思わせるフローラルなノーズが続く。さらにブラックペッパー、クローブ、スターアニスを思わせるスパイシーな香りが続く。また、バルサミコや柑橘系の香りによるデリケートな第三のノートとフレッシュさも興味深い。口に含むと、きれいな酸味とアルコール成分があり、タンニンのテクスチャーはしっかりと存在し、緻密でシルキー。味覚と嗅覚の一致は注目に値する。フィニッシュは心地よく持続し、様々な要素のバランスが取れている。