


FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Terre More 2022





Terre More 2022

Maremma Toscana Cabernet DOC

テール・モアは、カベルネ・ソーヴィニオン種にメルロー種とシラー種を少量加えて造られる。濃厚でエレガントなこのワインは、領土との絆を失うことなく、現代的な味わいを特徴としている。

気候動向

2021/2022年の冬は、2022年の春と同様、降雨量に恵まれた。この結果、下層土に適切な水が供給された。発芽は平年より数日遅かったが、気温の上昇により生長は順調だった。平均気温を上回る夏の日が続き、ブドウは見事に成熟した。その結果、アロマの発育は見事だった。太陽と爽やかな海風は、収穫期の完璧なパートナーであり、どちらも植物がこの微気候を表現するような組成のバランスを達成することを可能にした。トスカーナの最も純粋な地中海的表現である。

領土の特徴

ワインの種類: カベルネ・ソーヴィニオンにメルローとシラーを少量加える。

アルコール度数: 13%

熟成: 樽入り

ワイン造りと熟成

丁寧に収穫されたブドウはワイナリーに運ばれ、除梗とマッシングの工程がスチールタンクで行われた。発酵は温度管理された状態で行われた。その後、フレンチオークのバリックで熟成させる。さらに瓶内熟成を行うことで、ワインはバランスをとり、そのポテンシャルを最大限に表現する。

説明技術的な注意事項

テール・モレ2022は紫がかった素晴らしいルビーレッド。ブーケは赤と黒のベリー系果実の香りから、マートルやジュニパーの地中海的なニュアンスまで幅広い。美しいスパイシーさがあり、タバコの第三のノートが伴う。味わいは生き生きとしてフレッシュで、緻密で絹のようなタンニンのテクスチャーがワインの骨格を引き立てている。包み込まれるような余韻が長く続く。