

Tenuta Fontenuova

テヌータ フォンテヌオーヴァはジュゼッペ ラスパンティによって2012年に設立されましたが、最初のヴィンテージは2020年にリリースされました。

テヌータ フォンテヌオーヴァは当初、8 ヘクタールの土地でブドウ園の耕作とブドウの生産に取り組んでいました。近年、環境と伝統を十分尊重しながら、質の高い現代的なブドウ栽培に重点を置き、現在の 20 ヘクタールにまで拡大しました。これらすべては、現在および将来の課題に立ち向かう上で基本的なコンサルタントの役割を果たしている私の姉妹、マリア・ピアとエリサ、そして妻のセレナの計り知れない助けのおかげで可能になりました。

潜在的生産量は47,500本、現在の生産量は6,600本。

栽培面積: 20 オリーブ畑: 標高: - 生産本数: 6600

Rosso di Montepulciano 2022 D.O.C.G. Toscana

¥4,700 税抜

¥5,170 税込

度数: - - 生産本数: 4000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ



コメント / Commento / Comment:

美しい赤紫の色調。チェリーやラズベリーなどのフレッシュな赤い果実の香りに、ほんのりとハーブやミントのニュアンスが加わり、爽やかさと奥行きを演出します。ナツメグやシナモンといったスパイスの香りも重なり、複雑で印象深いアロマが広がります。口に含むと、摘みだての果実を思わせるピュアでみずみずしい味わいと、心地よい酸味が広がります。タンニンのはきめ細かく滑らかで、凝縮感のある果実味に溶け込みながら、ワインにまろやかさと深みをもたらしています。フルボディでありながら全体のバランスが非常に良く、スムーズな喉越しが魅力です。ワイン単体でも十分に楽しめる一方で、幅広い料理とも好相性。豊かな果実の風味が食卓をより一層引き立ててくれます。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 12 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 25 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono
セメント槽 - Cemento - Cement

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Ciliegia, Cherry - ベリー, Frutto di bosco, Berries - スパイス系, Speziato, Spicy -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: デリケート - Delicato - Delicate

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

