

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

Solaris rosso Toscana 2023 D.O.C.G. Toscana

¥5,900 税抜

¥6,490 税込

度数: - - 生産本数: 3000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

50% サンジョヴェーゼ
50% メルロ



コメント / Commento / Comment:

サンジョヴェーゼの伸びやかな酸とフレッシュ感に、メルローとカベルネ由来の柔らかなタンニンと厚みが加わり、力強さと調和を兼ね備えた味わい。スラヴォニアオーク熟成によるほのかなスパイスが奥行きを与え、単体でも料理と合わせても楽しめる上質なスーパータスカン。

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: 24 / Mesi / Month

バリック - Barrique

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

テイスティングノート / Esame Organoleptico / 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 - 花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 重厚 - Lungo - Long

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

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

