

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

Vino Nobile di Montepulciano 2020 D.O.C.G. Toscana

¥6,500 税抜

¥7,150 税込

度数: - - 生産本数: 3,000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ



コメント / Commento / Comment:

ガーネットに傾いた鮮やかなルビーレッドの色合い。

鼻には赤いベリー系の果実の香りを感じ、強く特徴的でエーテル的なアロマが広がる。

口当たりはバランスが良く、ドライで持続性があり、木のニュアンスが感じられる可能性がある。

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

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 Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Ciliegia, Cherry - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - スパイス系, Speziato, Spicy -
ベリー, Frutto di bosco, Berries -

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

