

セゲシオ “ホーム・ランチ” ジンファンデル (2019)

9294547

セゲシオ・ファミリー・ヴィニヤード

アメリカ



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ジンファンデル

テイスト：辛口

アルコール度数：15.4%

容量：750ml

説明

テイスティングノート カラントやプラムの凝縮したアロマに、ブラックオリーブ、アニス、様々なスパイスの風味が加わる。ブラックラズベリーの鮮やかなノーズは、しなやかで生き生きとしたタンニンの大胆な味わいとパワフルで余韻の長い後味へと続く。

合う料理 リッチで肉厚なショートリブ、豚バラ肉の煮込み、ゴルゴンゾーラのニョッキなどと好相性。

葡萄品種 92% ジンファンデル、7% プティ・シラー、1% アリカンテ・ブスケ

サステイナブル認証 カリフォルニア・サステイナブル・ワイングローイング認証

畑 / 醸造方法

収穫 生育期は降雨量の合計が平均よりやや少ない状態で始まったが、2-3月には芽吹きから開花に向かう間に土壌は十分な水分を貯めた状態であった。5-6月に適度な暖かさになり、葡萄樹は勢いよく成長し、収穫量は平均をやや上回った。6-7月は平年より気温が高かったため、ヴェレゾンは7月下旬から8月にかけて進んだ。収穫時期は季節外れの涼しさで、9月上旬の典型的な熱波がなかった。そのため収穫はゆっくり、丁寧に行われ、高い酸味と低いBRIXとなり、葡萄品種にとって理想的なものとなった。10月上旬に小雨が降り、その後気温が下がったため、収穫期は延長された。葡萄は9月8日から10月5日にかけて収穫した。

醸造 手で収穫し、丁寧に除梗する前に選果し、小さなオープントップの発酵槽に移す。9-12日間のマセラシオンの間、空気圧式のプランジャーでパンチングダウンし、果汁は樽に移す。樽の中でマロラクティック発酵を完了させる。20%フレンチオークの新樽で14ヶ月熟成（2%はイタリア製コンクリートタンクで熟成）、残りはニュートラルフレンチとアメリカンオーク樽で熟成する。ブレンドのために1回澱引きし、瓶詰めのためもう一回澱引きする。

熟成 10-15年熟成

酸度 5.70g/L

PH 3.75g/L

残糖度 2.64g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 93ポイント！

後続2021ヴィンテージ

ワイン・スペクテーター 93ポイント！