

カザーレ・ポッツォーロ社はここ数年の会社と歴史は浅いものの、2018年よりジュゼッペ・ゴレツリ氏とのコラボレーションによりワインメーカーとしての成功を手にしつつあります。ゴレツリ氏の手腕は確かなものでありその結果を多数のジャーナリストも高く評価しており、「モンテクッコ・リセルヴァ」はまさにソムリエからは「まさにプルネッコ・デイ・モンタルチーノのよう!」と大絶賛を受けています。モンテクッコの名をもつワイン2種類のほかに、2020年にはサンジョヴェーゼ100%で醸造した白ワインもリリースし、このゴレツリの手がかかることでクオリティに大きく期待できます。ブドウ畑4ha -生産本数10,300本

栽培面積: 4 オリーブ畑: - 標高: 400 生産本数: 10,300本

Montecucco Rosso della Porticcia Riserva 2019 D.O.C.G. Toscana

¥7,900 税抜

¥8,690 税込

度数: -- 生産本数: 3800 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ



コメント / Commento / Comment:

酵母は自然酵母のみで、27日間ゆっくりと発酵を行う。大樽にて12ヶ月の熟成。ベリーやスパイスの繊細で上品なアロマがあり、飲み口は滑らかでフィネスを感じる。穏やかな酸とタンニンとのバランスが良く、心地よいアフターのワイン。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 14 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 32 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono
開放木製タンク - Tronco Conico

熟成 / Maturazione / Ageing: 24 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - 花の香り, Floreale, Floral -

チェリー, Ciliegia, Cherry - ベリー, Frutto di bosco, Berries -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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: 優しい - Setoso - Silky

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

