

Casale Pozzuolo

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つつあります。ゴレ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 2022 D.O.C.G. Toscana

¥5,400 税抜

¥5,940 税込

度数: - - 生産本数: 8000 - 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: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 27 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
開放木製タンク - Tronco Conico

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / 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 - ベリー, Frutto di bosco, Berries - 花の香り, Floreale, Floral -

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

