

# Colmano

このワイナリーは現オーナーのPieroの祖父が1932年に畑を購入したのが始まりだが、父が折半小作農家として土地を手に入れて再びぶどう栽培に取り組んだ。長年Isole e Olenaで働いたPieroはその間も父から受け継いだ畑にぶどうを植え続け、メルロ、サンジョヴェーゼのクローンを選び直した。3000本弱だった植栽本数も6500本まで増やした。Isole e Olena退職後は父親が残した小さなワイナリーを「Colmano」と命名してワイン生産に乗り出した。彼の畑はほぼChianti Classicoの北限と重なっているのでサンジョヴェーゼの生育条件としてはやや厳しいという。なお、Pieroは年に2回、インドに向いて現地のぶどう栽培を指導し、またワイン醸造コンサルタントとしても働いている。

栽培面積:                      オリーブ畑:                      標高:                      生産本数:

## Ganzo 2020 I.G.T. Toscana

¥4,800 税抜

¥5,280 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100%   メルロ  
サンジョヴェーゼ



コメント / Commento / Comment:

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration:   7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation:       15 / Giorni / Days  
培養酵母 Lievito Selezionato  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing:                   24 / Mesi / Month

バリック - Barrique

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

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

香り / Aromi / Aromas:                   ベリー, Frutto di bosco, Berries - チェリー, Ciliegia, Cherry - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body:           酸味 / Acidità / Freshness:

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins:

アフターテイスト / Retrogusto / After taste:

コンセプト / Concetto / Concept:

