

# 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も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:

## Lobgesang Rosso Toscana 2020 I.G.T. Toscana

¥5,200 税抜

¥5,720 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

70%      カベルネ・ソーヴィニオン  
30%      マセラシオン

### コメント / Commento / Comment:

ルビーレッド色でカベルネ・ソーヴィニオンらしい黒い果実と赤い果実のアロマがミックスしておりピーマンやカカオなどの香りも広がる。口に含むと優しいアタックでタンニンも穏やかで丸みある味わいが心地よい。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation:                      / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing:                      / Mesi / Month

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

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

香り / Aromi / Aromas:                      ベリー, Frutto di bosco, Berries - 植物系, Vegetale, Vegetable - チョコレート, Cioccolato, Chocolate -

樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: フル Full      酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

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:                      中間的 Meta'

