

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所以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:

Op. 48 2017 I.G.T. Toscana

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso

¥4,000 税抜

¥4,400 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ

コメント / Commento / Comment:

むらさきかかった赤味おびた色合いで赤い果実をラズベリーやザクロを思わせるアロマが広がる。リコリス（甘草）、胡椒を思わせるアクセントとなる香りが続き口に含むと口をすぼめるかのような酸味と心地よいタンニンが広がる。

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

バリック - Barrique

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

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

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries - チョコレート, Cioccolato, Chocolate - スパイス系, Speziato, Spicy -

樽熟成の香り, Legni, Vanilla - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full 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: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept: 中間的 Meta'

