

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。

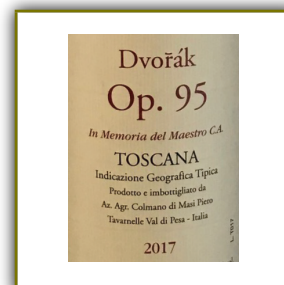
栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Op. 95 2023 I.G.T. Toscana

¥3,450 税抜

¥3,795 税込

度数: - - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

80% サンジョヴェーゼ
20% メルロ

コメント / Commento / Comment:

サンジョヴェーゼの凝縮した旨味がこの価格で楽しめる優秀なワイン。ルビーレッド色ですみれ、プラム、ブラックペッパーを思わせる心地よいアロマが広がる。口に含むとジューシーな果実味が広がりほどよいアルコール感が漂う。

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: 18 / Mesi / Month

バリック - Barrique ステンレス・タンク - Stainless

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 - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 期待

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: デリケート - Delicato - Delicate

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

