

# 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:

## Vin Santo del Chianti 2000 I.G.T. Toscana

¥8,800 税抜

¥9,680 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

度数: - - 生産本数: - 甘口ワイン Vino Dessert



トレッピアーノ  
マルヴァジア



### コメント / Commento / Comment:

収穫したブドウを陰干しして果実の糖分を凝縮させて造る、伝統的な甘口ワイン。輝きのある琥珀色。乾燥したフルーツ、紅茶のキャンディーのような香り。まろやかな果実味で心地よい酸味。上品な甘さでコクのある余韻の長い味わい。

### 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 Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas:                      アプリコット, Albicocca, Apricot - リンゴ, Mela, Apple - 柑橘系, Agrumato, Citrus -

ボディ / Struttura / Body:    ミディアム-フル Medium to Full                      酸味 / Acidità / Freshness:    柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:                      n.d.

タンニン / Tannino / Tannins:                      n.d.

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

