

Gorelli

エトリヴァンとゴレリの関係はドウエ・ポルティーネ - ゴレリ社に始まり、レ・ポタツィーネ、そして今日ゴレリ社へと続きます。ジュゼッペ・ゴレリ氏はレ・ポタツィーネを創業した人物であり、娘たちに譲ったあと、2017年にはモンタルチーノで新たな自身の名前「ゴレリ」でワイナリーを始めることを決意しました。ブドウ畑はモンタルチーノの北部エリアであり、3haの畑から約20,000本のワインをリリースします。ブルネッロ・ディ・モンタルチーノの初リリースは2023年で、はじめてリリースしたワインはロッソ・ディ・モンタルチーノ2018年でした。ロッソ・ディ・モンタルチーノという名ばかりで、ワインはまるでブルネッロを飲んでいるかのような完成度が高くまた価格もその味わいに比例しています。これら2つのワインのほかには「ブリゴ」というサンジョヴェーゼ100%のロッソ・トスカーナもリリースし、ますます目が離せない注目のワイナリーです。ジュゼッペ・ゴレリ氏の甥っ子はイタリア人ではじめてマスター・オブ・ワインを受賞したガブリエーレ・ゴレリ氏。

BRIGO Toscana Sangiovese 2023 I.G.T. Toscana

¥7,000 税抜

¥7,700 税込

度数: -- 生産本数: 4000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ・グロッソ



コメント / Commento / Comment:

明るくピーレッドの色合いでベリー系果実ののしっかりとした香が広がります。飲み口には程よいボリューム感とタンニンを感じ、ワイナリーのエントリーレベルのワインとしては非常に高い品質で熟成も期待できます。ステンレス熟成でありながら、大樽でゆっくりと熟成させたような上品でクラシックな雰囲気を感じさせます。BRIGOは、ジョゼッペ・ゴレリ氏の祖父の愛称で祖父が働いていた雑貨屋の店名。いつしか彼自身が「ブリゴ」と町の皆から親しみをこめて呼ばれるようになったそうです。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 20 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Fermentazione Spontanea
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 10 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 3 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Ciliegia, Cherry - ラズベリー, Lampone, Raspberry - ベリー, Frutto di bosco, Berries

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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: 重厚 - Lungo - Long

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

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

