

Gorelli

エトリヴァンとゴレリは関係はドウエ・ポルティエーネ・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「プリゴ」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。

Brunello di Montalcino Riserva 2019 D.O.C.G. Toscana

¥60,000 税抜

¥66,000 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:

ゴレリ ワイナリーのブルネッロは、力強く重要なワインで、大樽で40ヶ月熟成されたモンタルチーノの雄大な表現です。バラ、赤い果実、タバコ、薬用ハーブのエレガントな香りが次々に続き、素晴らしい構造と生き生きとした新鮮さを備えた一口の中で美しい展開が続きます。

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
開放木製タンク - Tronco Conico

熟成 / Maturazione / Ageing: 36 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / 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 - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - ベリー, Frutto di bosco, Berries -

スパイス系, Speziato, Spicy - タバコ, Tabacco -

ボディ / Struttura / Body: フル 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: 伝統的 Tradizionale

