

# Gorelli

エトリヴァンとゴレリはドゥエ・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。ブルネッコ・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コ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。

## Rosso di Montalcino 2022 D.O.C. Toscana

¥9,000 税抜

¥9,900 税込

度数: - - 生産本数: 12600 - 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:

明るくルビー色で赤い果実、甘草、シナモン、カカオの豊かな香りに加え、野生酵母由来の土っぽさなど複雑な香りが広がります。クラシックなブルネッコを彷彿とさせる奥行きとしっかりとした骨格を感じる飲み口でタンニンもあり余韻も長く感じられます。ピュアなサンジョヴェーゼが堪能できて非常にポテンシャルが高いロッソ・ディ・モンタルチーノ。大樽で約9ヶ月熟成後、瓶熟を経てリリース。使用されるブドウはブルネッコに使用されるブドウと同等。

### 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: 9 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / 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 - 甘草, Liquirizia, Licorice -

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: 期待

タンニン / Tannino / Tannins: 重厚 - Lungo - Long

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

