



エトリヴァンとゴレリイの関係はドウエ・ポルティエーネ - ゴレリイ社に始まり、レ・ポタツィエーネ、そして今日ゴレリイ社へと続きます。ジュゼッペ・ゴレリイ氏はレ・ポタツィエ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「ゴレリイ」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ツソ・ディ・モンタルチーノ2018年でした。ロツソ・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%のロツソ・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・ゴレリイ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・ゴレリイ氏。

## Rosso di Montalcino 2023 D.O.C. Toscana

¥9,800 税抜  
¥10,780 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・グロツソ



### 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ツソ・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

