IL POGGIONE

19世紀後半にさかのぼる歴史的ワイナリーの一つで、生産規模はかなり大きい。元々は現在も名高いワイナリーのひとつであるコル・ドルチャと同じ会社でした。モンタルチーノの南サンタンジェロ地区に位置し、所有する土地の面積は600haに及びます。ぶどうの植栽面積は125haで残りはオリーブ畑、くだもの畑、牧草地、森林になっており、ぶどう畑全体のうち56haがブルネッロに向けられています。1998年にイルポッジョーネを統括していたピエロ・ルイジ・タレンティの時代が終わってからは、現ブルネッロ協会の会長を務めるファブリツィオ・ビンドッチ氏が醸造の責任者となっています。ワイナリー設備は一新されたものの、特にブルネッロに関しては伝統的な手法のシンボルである大樽熟成に固執している。近年はロッソとブルネッロ以外にもサンジョヴェーゼのブリュットやロゼワインをつくるなど新たな挑戦からも目が離せません。

栽培面積: 140　　オリーブ畑: 50　　標高: 150-450　　生産本数: 500000

Brunello di Montalcino Half 2018 D.O.C.G. *Toscana*

度数: - - **生産本数:** - 赤 Rosso

¥5,800 税抜
¥6,380 税込

大樽

NEW

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:

熟成感のあるルビーレッド。香りには凝縮して持続性のある赤い果実のアロマが広がる。ベリー系のエレガントなブーケにスパイスを感じるアクセントある香り。口に含むとあたたかみがありバランスの取れた味わいが広がり滑らかなタンニンが感じられる。伝統的なスタイルの珠玉のブルネッロ。「ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ」の牛肉のグリルやジビエ料理、そして熟成したペコリーノチーズなどと相性が良い。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration:　14 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation:　20 / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing:　30 / 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:　ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - チェリー, Ciliegia, Cherry - 甘草, Liquirizia, Licorice -

スパイス系, Speziato, Spicy -

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:　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:　長い - Lungo - Long

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

enoteca ETLiViN yokohama DAL.1986