

# 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がブルネッコに向けています。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、現ブルネッコ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、特にブルネッコ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。近年はロツツとブルネッコ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 Riserva 2019 D.O.C.G. Toscana

¥19,800 税抜

¥21,780 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ・グロツツ

度数: - - 生産本数: - 赤 Rosso

### コメント / Commento / Comment:

濃い凝縮したルビー色で上品な香りが印象的。赤い果実、レザー、コショウなどの複雑なアロマが心地よく感じられ口に含むと持続性のあるふくよかでバランスのとれた味わいが広がります。凝縮感にあふれたリッチな果実味が楽しめます。赤身牛肉のグリル、キノコのグリルやトリュフを使ったお料理、熟成させたハード系のチーズなどとのペアリングが楽しめます。リセルヴァ専用の畑「ヴィーニア・パガネリ」が約11haあり、植樹は1964年にさかのぼり良年のみの生産。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 20 / Giorni / Days  
培養酵母 Lievito Selezionato  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: / 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 - スパイス系, Speziato, Spicy -  
動物系, Animale, Animal - チョコレート, Cioccolato, Chocolate -

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: 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:

