



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 2018 D.O.C.G. Toscana

¥8,500 税抜

¥9,350 税込

度数: 14,5% - 生産本数: 180000 - 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:

濃いルビーの色合いで香りには凝縮して持続性のある黒い果実のアロマが広がります。ベリー系のエレガントなブーケにスパイシー感を思わせるアクセントある香りで、口に含むと優しくあたたかみがあるバランスの取れた味わいが広がります。滑らかなタンニンも感じられる伝統的なスタイルの珠玉のブルネッコです。「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のペアリングが楽しめます。

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: 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 - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -
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: n.d.

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

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

