

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。近年はロッコ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

Grappa Brunello NV - Toscana

¥10,000 税抜

¥11,000 税込



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:

グラッパ・ディ・ブルネッコは、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノの発酵後に残るブドウの搾りかすを蒸留して作られます。搾りかすは蒸留所へ送られ、新鮮な状態を保つことで、元のワインの風味をそのまま維持し、とても芳香豊かになります。透明な色合いで、調和のとれた柔らかな口当たり。サンジョヴェーゼの風味が感じられる、洗練された力強い味わいが特徴です。蒸留所はラツィオ州のBONOLLOです

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: / Mesi / Month

瓶熟 / Affinamento / Refining: / 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 - 果実, Fruttato, Fruity - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry -

ボディ / Struttura / Body: 酸味 / Acidità / Freshness:

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins:

アフターテイスト / Retrogusto / After taste:

コンセプト / Concetto / Concept:

