

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

Marchesa Clementina - Rosé Pas Dosé NV - Toscana

¥9,000 税抜

¥9,900 税込

度数: 12.57% - 生産本数: - Sparkling ロゼ Brut



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:

サンジョヴェーゼグロッソ100%の瓶内二次発酵のスパークリングは、モンタルチーノでも非常に珍しく、設備を有するこの生産者だからこそ実現しました。短時間のソフトプレスで淡いピンクの色合いを抽出し瓶内に24ヶ月熟成のあと、最後にリキュールを添加しないノンダーージュ/パ・ドゼで仕上げます。レッドチェリー、イーストの優しいアロマ、繊細な泡が溶け込み持続性も長く感じられます。辛口テイストながら果実と熟成由来の複雑な旨みが口に広がり、まろやかな酸が広がります。現オーナーのレオポルド・フランチェスキ氏の祖母であるマルケーザ・クレメンティーナ氏へのオマージュしてリリース。彼女が愛したシャンパーニュへの想いを込めてつくられました。

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: 24 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - ベリー, Frutto di bosco, Berries - ザクロ, Melograno, Pomegrante - ミネラル, Minerale, Mineral -

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:

タンニン / Tannino / Tannins:

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

