



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

## Moscadello 2016 D.O.C. Toscana

¥3,700 税抜

¥4,070 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% モスカート



### コメント / Commento / Comment:

モンタルチーノでのモスカデッロの生産は古くに遡る。17世紀に活躍したトスカーナ出身のフランチェスコ・レディの書物「パッコ・イン・トスカーナ」にも記されている。モスカートでつくられたこのワインはソフトプレスをしてそのあと低温で発酵させる。そうすることによって甘いフリッツァンテ（微発泡）のワインになり柔らかな泡をともないモスカート特有の甘美でフローラルな香りが生まれる。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3日 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10日 / Giorni / Days  
培養酵母 Lievito Selezionato  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 4ヶ月 / Mesi / Month  
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 2ヶ月 / Mesi / Month    ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - 花の香り, Floreale, Floral - リンゴ, Mela, Apple -

ボディ / Struttura / Body: ライト Light

酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: デリケート - Delicato - Delicate

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

