

# 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。モンタルチャ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・ピ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

## Rosso IGT 2023 I.G.T. Toscana

¥3,500 税抜

¥3,850 税込

度数: 13.05% - 生産本数: 0 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ・グロッソ  
カベルネ・ソーヴィニオン  
メルロ

### コメント / Commento / Comment:

明るイルピーの色合いでほどよい凝縮感が楽しめます。香りには甘いさくらんぼやプラムの果実香、ヴァニラ、スマレの花のアロマが広がります。口に含むと柔らかくタンニンのバランスがとれた味わいが続き、料理全般とのマリアージュが楽しめます。樹齢の若い5年くらいのサンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロを使用し、中樽と大樽での熟成を経てリリースされます。中でも白身肉（鶏肉、ウサギ肉）のグリルやトマトを使ったパスタ料理、そして中期熟成のチーズとの相性が良い。「ブルネッコの代表的生産者がリリースするカジュアルワイン。程よい飲みごたえでコスパ抜群。家庭料理全般と一緒に是非。」

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days  
培養酵母 Lievito Selezionato  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 3 / Mesi / Month    ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Ciliegia, Cherry - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light    酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 期待

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

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

