



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。近年はロッソ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 di Montalcino Half 2012 D.O.C. Toscana

¥2,300 税抜

¥2,530 税込

度数: - - 生産本数: - - 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:

ブルネッコよりもアプローチしやすいワインであるロッソ。しっかりとした骨格とキャラクターを持ったワインである。ロッソ・ディ・モンタルチーノはテヌータ・イル・ポッジョーネにとって重要なワインだ。サンジョヴェーゼ100%でつくられ樹齢は比較的若い。熟成には大樽とバリックを使用し瓶内で静置する。濃いルビー色で香りには赤い果実が広がる。口に含むとしっかりとしたボディとタンニン、全体的に柔らかさが感じられ滑らかな口当たりのワインに仕上がっている。お肉を使ったパスタ料理、グリルしたお肉料理、中期熟成のチーズなどと相性が良い。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

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

熟成 / Maturazione / Ageing: 12ヶ月 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel    バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6ヶ月 / Mesi / Month    ボトル / Bott.

### テイasting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 -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium    酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

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

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 中間的 Meta'

