

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

Vin Santo Riserva 2009 *Toscana*

度数: 16.5 - 生産本数: - - 甘口ワイン *Vino Dessert*

¥12,000 税抜

¥13,200 税込



ブドウ品種 / *Uvaggio* / *Varietal*:

50% トレッピーアーノ
50% マルヴァジア

コメント / *Commento* / *Comment*:

Il Poggioneがつくるヴィンサントは、伝統的な手法を守りながら丁寧に仕上げられる希少な甘口ワイン。収穫後に陰干ししたブドウから生まれる凝縮した甘みと芳醇なアロマが特徴で、アプリコットやドライフィグ、蜂蜜、カラメルのような深みのある香りが広がります。口当たりはとろりとした滑らかさがありながら、程よい酸が甘味を支え、上品で奥行きのあるバランスを生み出します。余韻にはナッツ、バニラ、スパイスのニュアンスが長く続き、食後酒としても極めて満足度の高い一本です。

醸造 / *Vinificazione* / *Vinification*

マセラシオン / *Macerazione* / *Maceration*: 7 / *Giorni* / *Days*

発酵 / *Fermentazione* / *Fermentation*: 10 / *Giorni* / *Days*

ステンレス・タンク - *Stainless*

熟成 / *Maturazione* / *Ageing*: 108 / *Mesi* / *Month*

瓶熟 / *Affinamento* / *Refining*: 60 / *Mesi* / *Month* ボトル / *Bott.*

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

香り / *Aromi* / *Aromas*: アプリコット, *Albicocca*, *Apricot* - デーツ, *Datteri*, *Dates* -

ボディ / *Struttura* / *Body*: フル *Full* 酸味 / *Acidità* / *Freshness*: 滑らか - *Raffinato* - *Elegant*

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*: 印象的 - *Persistente* - *Persistent*

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

