

Pacenti Siro

ワイナリーの設立は1971年だが現在のラベルでの初リリースは1988年になる。現在、父のシーロ氏に代わりこのワイナリー率いるのはジャンカルロ氏でボルドー大学にて醸造学を修めた。バリックを100%使用したブルネッコ造りはジャンカルロ氏がパイオニアである。ブドウ畑はモンタルチーノの街を挟んで北部ペラグリッリ(粘土と砂質の混醸土壌で標高350mの丘陵地帯に位置する。風通しが非常に良く、上品で香りが豊かで特徴ある個性をもったワインが生まれる)と南部ピアンコルネッコ(土壌は小石や瓦礫を多く含むミネラル分が豊富な土壌で気候は北に比べるとより暑く、ワインの印象は力強いがタンニンは優しく丸みがあるサンジョヴェーゼらしい味わいになる)にあるが、このようなロケーションは個人のワイナリーとしては珍しく、また恵まれているといえる。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Brunello di Montalcino Riserva PS 3L 2016 D.O.C.G. Toscana

¥190,000 税抜

¥209,000 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ・グロッソ

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso

コメント / Commento / Comment:

Pcenti Siroの畑、はMontalcinoの街を挟んで北部"Pelagrilli"(粘土と砂質の混醸土壌で標高350mの丘陵地帯に位置する。風通しが非常に良く、上品で香りが豊かで特徴ある個性をもったワインが生まれる)と南部"Piancornello"(土壌は小石や瓦礫を多く含むミネラル分が豊富な土壌で気候は北に比べるとより暑く、ワインの印象は力強いがタンニンは優しく丸みがあるサンジョヴェーゼらしい味わいになる)を所有しており、Pelagrilliは北に位置する畑のブドウを70%、南の畑のブドウを30%使用。熟成はバリック24ヶ月、さらに18ヶ月の瓶熟を経てリリース。深く濃いルビー色で、ブラックチェリーやプラム、スパイス、タバコ、バニラなどの凝縮した豊かな香り。しっかりとしたタンニンで、全体的のバランスが良く、甘い果実とスパイスを感じるボリュームある余韻の長い味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 5 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 20 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 48 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

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

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: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 高貴 - Duro - Strong

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

コンセプト / Concetto / Concept: インターナショナル Internazionale

