

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:

Rosso di Montalcino 2023 D.O.C. Toscana

¥9,800 税抜
¥10,780 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・ディ・モンタルチーノのセカンドワインと言うにはもったいないほどグロッソ・ディ・モンタルチーノとしてはレベルが高い。サンジョヴェーゼのクオリティの高さがワインから伺えることはもちろんのこと、気品ある果実味、レザーを思わせる香りやタバコの香りがアクセントになり口に含むと優しさと力強さをあわせもった味わいが広がる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / 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: 12 / Mesi / Month
バリック - Barrique
瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / 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 - チョコレート, Cioccolato, Chocolate - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry -

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: 重厚 - Lungo - Long

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

