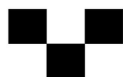


PANIZZI



パニッツィというワイナリー名は1979年にこの土地を購入し、ワインづくりを始めたジョヴァンニ・パニッツィに由来します。12才の時に両親と共にトスカーナで夏休みを過ごした思い出が心に残り、1979年、サン・ジミニャーノのサンタ・マルゲリータに土地を購入し以後、ミラノで経営していた会社を手放し、ワイン醸造に着手。4haからスタートした栽培畑も現在は規模を20倍近くまで拡大しました。2001年、パニッツィがリリースするヴェルナッチャ・リセルヴァ'98が権威あるガンベロ・ロッソにてヴェルナッチャDOCGとして初めてトレ・ピッキエリを獲得。ジョヴァンニ・パニッツィは2010年に他界してしまったものの、現在は存命だったときからつながりのあるシモーネ・ニコライが引き継ぎ、ジョヴァンニ・パニッツィのスピリッツをベースにワイナリー経営をします。リリースするワインの半分以上が輸出されており、ワイナリーも設備投資の結果大きく姿を変えてさらにはビオ認証を取得したりと自然環境とも共存するワイナリーを目指しています。

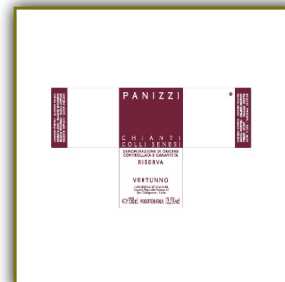
栽培面積:                      オリーブ畑:                      標高: 290-310m                      生産本数:

## Chianti Riserva Vertunno Colli Senesi 2019 D.O.C. Toscana

¥3,800 税抜

¥4,180 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

60% サンジョヴェーゼ  
20% カベルネ・ソーヴィニオン  
20% メルロ

### コメント / Commento / Comment:

サンジョヴェーゼの風味豊かな果実味にカベルネ・ソーヴィニオンとメルロの骨格が重なりしっとりしたタンニンが魅力のキャンティ。ブラックベリーやラズベリーの黒系赤系果実がミックスした複雑な香りが広がり、木樽熟成由来のヴァニラ香をエレガントに感じさせ穏やかな酸味が心地良く広がります。10ヶ月の樽熟成によってリッチで上品な味わい。「ヴェルトウンノ」はギリシャ神話に登場する男神の「ヴォルトゥーナ」と女神「ヴェルサ」のパーフェクトなカップルのそれぞれの名前が組み合わさった「ヴェルトウンノ」に由来し、パニッツィでは「熟成させたりセルヴァ」と「良年ヴィンテージ」というふたつの意味合いをこのワインに込めています。

### 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: 18 / 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: 果実, Fruttato, Fruity - 植物系, Vegetale, Vegetable - スパイス系, Speziato, Spicy - 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: 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: 伝統的 Tradizionale

