



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:

Folgore 2015 D.O.C. Toscana

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso

¥6,400 税抜

¥7,040 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

60	サンジョヴェーゼ
20	メルロ
20	カベルネ・ソーヴィニオン



コメント / Commento / Comment:

フォルゴレは1270-1332年にサンジミニャーノ生まれで活躍した詩人の名に由来する。1990年台半ばに始めたプロジェクトにより生まれたこのワインは、完全にブドウが熟成したヴィンテージのみ生産される。近年では2012年、2010年、2008年がリリースされた。この土地を代表するブドウ品種、サンジョヴェーゼにカベルネ・ソーヴィニオンをブレンド。上品な果実の香りが広がりカベルネらしいカシスやプラムといったフルーツの味わいが広がる。力強さと深みがある骨格で後味も長い。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 20 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: 18 / Mesi / Month

バリック - Barrique バリック Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: / 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 - ベリー, Frutto di bosco, Berries - 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: 中間的 Meta'

