

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:

Vernaccia S. Gimignano Riserva 2021 D.O.C.G. Toscana

¥9,000 税抜

¥9,900 税込

度数: - - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ヴェルナッチャ

コメント / Commento / Comment:

収穫されるヴェルナッチャの最も状態のよいブドウのみを使用し、ヴェルナッチャのポテンシャルを最大限に感じられます。輝きのある黄金色。しっかりとした粘性を持ち、アカシアやミモザの花、黄桃やアンズ、アーモンドやバニラの香りが広がります。豊かなボディとしっかりとしたアルコール感をもち、ふくよかでヴォリュームのある酸味のバランスが良く、ミネラルを感じる余韻の長い味わいです。長熟タイプのワインでその収穫年のもっとも状態の良いブドウのみをセレクトし、バリック樽にて12ヶ月熟成、ステンレスタンクにて7ヶ月熟成、そして瓶内での24ヶ月熟成を経てリリースされます。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 4 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 24 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 24 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: デーツ, Datteri, Dates - トロピカル, Tropicale, Tropical - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - ミネラル, Minerale, Mineral -

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: 期待

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

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

