

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ピ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 S. Margherita 2023 D.O.C.G. Toscana

¥6,700 税抜

¥7,370 税込

度数: 13.5 - 生産本数: 0 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ヴェルナッチャ

コメント / Commento / Comment:

パニッツィの歴史が始まった場所でもあるサンタ・マルゲリータに由来するワインです。パニッツィがヴェルナッチャの植え替えをする際にはこのサンタマルゲリータに植樹されている同等のクローンを使用しています。輝きのある黄色かかった麦わら色でエレガントな香りが広がります。マニョリアの花の華やかな香り、グレープフルーツやパイナップルの果実味ある香りに樽熟成由来のヴァニラの風味がプラスされます。ミネラル感ある味わいに骨格がプラスされバランスの調和がとれています。アフターテイストにはヴェルナッチャ種特有のほろ苦みを感じられます。

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: 5 / 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 花の香り, Floreale, Floral - ミネラル, Minerale, Mineral - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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: n.d

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

