

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・ビッキエリを獲得。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 2023 D.O.C.G. Toscana

¥4,200 税抜

¥4,620 税込

度数: - - 生産本数: 0 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ヴェルナッチャ
トレッビア-ノ
マンゾーニ

コメント / Commento / Comment:

パニッツィがスタートした1989年ヴィンテージから生産されているワイン。輝きのある緑がかった黄金色でオレンジなどの柑橘系、リンゴやハーブの香りが広がります。フレッシュで芳醇な果実味とまろやかな酸味とミネラルの調和が取れた、キレとコクのある果実味を感じる味わい。ステンレスタンクにて5ヶ月熟成。ヴェルナッチャ93%-95%で残りはマンゾーニ、トレッビア-ノをヴィンテージによって5-7%をブレンドしてリリースされます。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 14 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - リンゴ, Mela, Apple - 植物系, Vegetale, Vegetable -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: デリケート - Delicato - Delicate

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

