

Sesti

モンタルチーノの南西部に位置するセスティ。当主ジュゼッペ氏はユニークな経歴の持ち主で、大学では天文学を学び、その後演劇なども学び、1975年に家族とこのモンタルチーノに移り住んだのがワインとの出会いになります。実際にぶどう畑を作り始めたのは1992年からで1995年が初ヴィンテージです。特に大学で研究した天文学をぶどうの栽培にも取り入れ、苗の植付けや収穫の時期などはジュゼッペ氏独自の理論でおこない、元祖ジオディナミ農法の生産者とも言えます。エチケットには星のイラストが描かれています。現在は娘のエリーサ氏がワイナリーの指揮のもと、フラッグシップワインであるブルネッコ・リセルヴァ「フェノメナ」は良年のみリリースされており、そのヴィンテージに起こった稀有な出来事をラベルにしています。このワイナリーにはカステッロ・ディ・アルジャーノという建物があり、これは約12世紀にモンタルチーノを守るために建てられた要塞の1つでもあり歴史と共存するワイナリーでもあります。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Brunello di Montalcino Riserva Phenomena 2019 D.O.C.G. Toscana

¥37,000 税抜

¥40,700 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ・グロッソ

コメント / Commento / Comment:

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ・リセルヴァは「フェノメナ」と命名し、収穫年に起こった重要な天文学的出来事をラベルに反映しています。2016年には、金星と土星のまれなコンジャンクション（天体がぴったりと重なっている状態のことで、日本語では「合」と表されます）がありました。2016年1月9日の夜明け前の空で、天体観測では太陽が山羊座の星座にあるときに、金星と土星のまれなコンジャンクションが見ることができました。さまざまな年のラベルのグラフィックは、その年の出来事によってイメージとカラーの両方で変化します。大樽にて約52ヶ月熟成、瓶内で12ヶ月熟成させてからリリース。ノンフィルター。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 5 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 20 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 52 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries - スパイス系, Speziato, Spicy - いちご, Fragola, Strawberry - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - ラズベリー, Lampone, Raspberry -

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

