

# 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:

## Castello di Sesti 2019 I.G.T. Toscana

度数: - - 生産本数: - 赤 Rosso

¥7,000 税抜

¥7,700 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% メルロ



### コメント / Commento / Comment:

輝きのある濃いルビー色。熟したベリーやスパイス、チョコレートの香り。豊かな果実味で、綺麗に溶け込んだタンニン。力強い味わいながらエレガントさもあり、ボリュームある芳醇な味わい。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation:                      / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing:                      / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

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

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

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

ボディ / Struttura / Body: フル Full    酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:                      期待

タンニン / Tannino / Tannins:                      優しい - Setoso - Silky

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

