

Sesti

モンタルチャ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ャ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世紀にモンタルチャ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:

Grangiovese 2023 I.G.T. Toscana

度数: 13.5 - 生産本数: - 赤 Rosso

¥5,900 税抜

¥6,490 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:

モンタルチャーノの南西部350mに広がる畑で収穫される優れたサンジョヴェーゼを使用します。土壌への肥料には有機的（野菜や動物の糞）なものだけを取り入れています。ブルネッコとグロッソに採用されないサンジョヴェーゼを使用し、すぐに飲めるミディアムボディの赤ワインに仕上げます。大樽で24ヶ月熟成後、瓶内熟成を経てリリース。明るみを帯びたルビーの色合いでチェリー、ハーブ、ドライトマト、レザーの複雑み感じさせる香りが広がります。繊細でフレッシュなサンジョヴェーゼを味わうことができます。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: 12 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
開放木製タンク - Tronco Conico

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / 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 花の香り, Floreale, Floral - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to 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: 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

