

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プルネッコ・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:

Rosso di Montalcino 2022 D.O.C. Toscana

¥8,000 税抜

¥8,800 税込

度数: - - 生産本数: - 赤 Rosso



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。明るみを帯びたルビーの色合いでローズマリー、赤系ベリー、ダーク チョコレートの香が広がります。フルボディで美しくバランスの取れたタンニンを感じさせ、リッチでありながら爽やかな味わいです。大樽で12ヶ月熟成後、瓶内で6ヶ月熟成を経てリリース。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: 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 Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - 花の香り, Floreale, Floral - スパイス系, Speziato, Spicy -

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: 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

