

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:

Sauvignon 2024 I.G.T. Toscana

度数: - 生産本数: - 白 Bianco

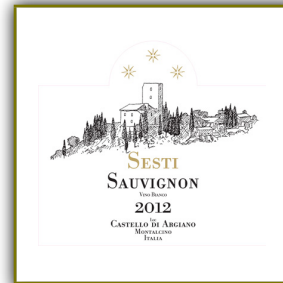
¥5,200 税抜

¥5,720 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ソーヴィニオン



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ソーヴィニオンを使用します。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。モンタルチーノでソーヴィニオンプラン100%のワインは珍しく、夏は冷やした白ワインを楽しみたいという家族の要望から生まれました。フレッシュさが残るよう春の早い時期に瓶詰めを行い、輝きをもった緑かかった黄色でレモンやグレープフルーツ、セージハーブの爽やかな香りが広がります。キリッと冷やしてシャープさを楽しみ、温度が上がるにつれて白桃やトロピカルフルーツのコクがでできます。ステンレス熟成。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 3 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 3 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 桃, Pesca, Peach - リンゴ, Mela, Apple - ザクロ, Melograno, Pomegrante - 柑橘系, Agrumato, Citrus - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

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

