Talenti

このワイナリーを始めた ピエルルイジ・タレンティは数十年にわたりイル・ポッジョーネで働いた。1980年に現在のタレンティが位置するピアン・ディ・コンテの土地を取得し1981年に初の収穫。そして1985年にタレンティとして初めてのブルネッロをリリース。以後、1999年に亡くなるまでモンタルチーノで活躍した。現在ワイナリーを継いでいるのは孫のリッカルドで、彼の代になってワイン造りに変化が現れている。祖父は伝統を重んじて大樽による熟成にこだわったが、今は大樽以外にも330L、500Lのトンノーの使用に踏み切っている。最新の醸造設備を整えたワイナリーは太陽光エネルギーで稼働している。モンタルチーノ域外のモンテクッコにも畑を購入して新しいスタイルのワイン生産に力を入れている。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

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

度数: - - **生産本数:** 0 - 赤 Rosso

¥19,800 税抜
¥21,780 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:

タレンティが所有する樹齢の高いブドウが植樹されており、標高400mに位置する畑のブドウを中心につくられたワイン。畑はスケルトロ混じりの砂質土壌で南東に位置し良年のみリリースされます。大樽と中樽にて24ヶ月熟成後、瓶熟を経てリリース。色合いは濃いルビー色で凝縮した複雑で熟したフルーツの香りが楽しめます。プルーン、チェリー、ラズベリーを思わせる香りにスパイシーなチョコレート、タバコ、甘草などのニュアンスがプラスされ、口に含むとしっかりとした複雑さ、骨格、タンニン分が感じられます。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 20 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 48 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau

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: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - チェリー, Ciliegia, Cherry - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

チョコレート, Cioccolato, Chocolate - 甘草, Liquirizia, Licorice - 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: 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: 中間的 Meta'

enoteca ETLIVIN yokohama DAL.1986