

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コをリリース。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 Selc. Piero 1.5L 2017 D.O.C.G. Toscana

¥ 50,000 税抜

¥ 55,000 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ・グロッソ

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso

コメント / Commento / Comment:

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る。ブルーベリー、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る。口に含むとしっかりと骨格、タンニン分が感じられバランスがとても重視された仕上がり。全体的に芯のある柔らかさでエレガントなワイン。

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: 24 / 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 Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Ciliegia, Cherry - ベリー, Frutto di bosco, Berries - タバコ, Tabacco - チョコレート, Cioccolato, Chocolate - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - 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'

