

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:

Grappa Brunello NV - Toscana

¥8,600 税抜

¥9,460 税込

度数: 45 - 生産本数: - - グラッパ Grappa



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:

同社のブドウから得られる香り豊かな発酵サンジョヴェーゼ搾りかすを、古典的な不連続蒸気蒸留器のシステムで蒸留して得られます。若い（熟成していない）グラッパ、透明な白、調和のとれた、力強く上質な味わいで、ブドウとフルーツの風味がクリアなアルコールの香りの中で強調されています。

透明感のある白い色をしたフレッシュなグラッパで、風味が調和しており、ブドウやフルーツの風味が際立ち、すっきりとしたアルコール感があり、力強く上質な味わいです。

蒸留所はラツィオ州のBONOLLOです

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: / Mesi / Month

バリック - Barrique

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

テイステイングノート / 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 -

ボディ / Struttura / Body: 酸味 / Acidità / Freshness:

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins:

アフターテイスト / Retrogusto / After taste:

コンセプト / Concetto / Concept:

