

# 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 di Brunello Invecchiata NV - Toscana

¥19,800 税抜

¥21,780 税込

度数: 40 - 生産本数: 300 - 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:

最古のブルネッコブドウ園 (標高 400 m MSL) のブドウ。伝統的に銅で作られた古典的な不連続蒸気蒸留器システムは、ワインの由来となるワインの特徴をすべて保存するために使用されています。その後、出来上がったグラッパはリムーザンオーク樽とシェリー樽で約18ヶ月熟成されます。熟成したグラッパ。金色の輝きのある琥珀色で、バニラ、ペストリー、チョコレートの香りがあり、エレガントで持続性があります。蒸留所はピエモンテ州のBERTA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

トンノー - Tonneau

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

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

香り / Aromi / Aromas:                      樽熟成の香り, Legni, Vanilla - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - チョコレート, Cioccolato, Chocolate -  
チェリー, Ciliegia, Cherry -

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:                      印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept:                      中間的 Meta'

