



このワイナリーを始めた ピエルルイジ・タレンティは36年間イル・ポッジョーネで働いた。1981年にここを退職後、近くに約8ヘクタールの畑を購入して自らのブランドでワイン醸造に着手した。以後、1998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:

Oops Rosato Toscano 2022 I.G.T. Toscana

¥3,900 税抜

¥4,290 税込

度数: - - 生産本数: 1800 - ロゼ Rosato



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

50% サンジョヴェーゼ
50% メルロ



コメント / Commento / Comment:

淡いページかかったピンクの色合いで優しい果実香が広がります。フレッシュな木苺やブルーベリー、ラズベリーを思わせるチャーミングな香が印象的で口に含むと穏やかな渋み/タンニン、そして丸みある調和のとれた味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 2 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
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: / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Ciliegia, Cherry - ベリー, Frutto di bosco, Berries -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

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

