

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プ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:

Rosso Toscana Talenti 2024 I.G.T. Toscana

¥4,000 税抜

¥4,400 税込

度数: 14.5% - 生産本数: 10200 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

80% サンジョヴェーゼ・グロッソ
20% プティ・ヴェルド



コメント / Commento / Comment:

モンタルチーノの南、モンテクッコの畑からつくられるブドウを使用し標高は約220mで畑は南西に位置します。サンジョヴェーゼのみ中樽で数ヶ月熟成させ、その後ステンレスタンクで熟成させたプティヴェルドとブレンドします。ルビーレッドの色合いで熟したプルーンやチェリーなどの凝縮した果実のアロマが感じられます。全体的に丸みを帯びたミディアムボディでタンニンも柔らかくバランスの取れた味わいです。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 10 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / 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, Cilegia, Cherry - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - ベリー, Frutto di bosco, Berries -
樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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: デリケート - Delicato - Delicate

コンセプト / Concetto / Concept: 中間的 Meta'

