

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:

Rosso di Montalcino 2023 D.O.C. Toscana

¥5,800 税抜

¥6,380 税込

度数: - - 生産本数: - 赤 Rosso



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:

明るイルビーレッドの色合いでブラックチェリーやプラムなどの程よく凝縮した果実味に、丸みある味わいに親しみやすい酸とタンニンが感じられる。サラミやトマトを使ったパスタ料理、グリルした鶏肉や豚肉の旨味を引き立てる名脇役。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 10 / 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: 8 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau

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, Ciliegia, Cherry - ベリー, Frutto di bosco, Berries - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - いちご, Fragola, Strawberry -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to 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: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

