



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・ポッジオーネで働いた。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:

WoW Bianco Toscano 2023 I.G.T. Toscana

¥3,900 税抜

¥4,290 税込

度数: - - 生産本数: 300 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

シャルドネ
ヴィオニエ
サンジョヴェーゼ



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。ヴェルディッキオを主体に約7-8種類（ヴァンテージにより異なる）のブドウがブレンドされます。緑かかった黄色ではつらつとした果実香が広がります。柑橘系、パッションフルーツやライチを思わせる南国フルーツの香も印象的で口に含むとフレッシュな酸とともに多数のブドウがブレンドされる複雑さとボリュームが全体に広がります。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / 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: 3 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - トロピカル, Tropicale, Tropical - ザクロ, Melograno, Pomegrante - アプリコット, Albicocca, Apricot - リンゴ, Mela, Apple -

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: n.d.

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'

