

Emilio一族はフィレンツェ近郊からこの土地に移り住み、1961年まで折半小作農家として汗を流した。1961年の国策で小作農地を買い取って今日に至っている。現在はワイナリーの他に中規模のアグリツーリズモを経営しており、そこで使われる食材のほとんどを自家農園で賅っている。現在のカンティーナは近年立て替えたばかりで、とても清潔感のある建物である。ぶどうの樹齢は古いもので60年もあるが、ほとんどが30~33年で、Cabernet SauvignonやMerlotは1992年から栽培を始めている。気候の変化で最近Merlotの熟成が他の品種に比較するとかなり早くなっているため、Merlotをボルドー系補助品種、Petit Verdotに植え換えるなどの試みを行っている。ワイナリーの責任者のFrancoはなかなかの教養人で、オペラに詳しい。ワイン名もダンテの「神曲」に由来するものがあり敬服する。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Mastremilio 2017 I.G.T. Toscana

¥5,000 税抜
¥5,500 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

40%	カベルネ・ソーヴィニオン
30%	カベルネ・フラン
15%	メルロ
15%	プティ・ヴェルド

コメント / Commento / Comment:

凝縮したルビーの色合いで複雑なブドウのアロマが全面に広がる。しなやかな質感で「ボルドースタイルの赤ワインが飲みたい」方にはまずおすすめ。引き締まった良質な酸味とふくよかな果実味がイタリア屈指のスーパーワインが生み出される土地、ボルゲリを体感できるワイン。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 5 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 20 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 18 / Mesi / Month
バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - 植物系, Vegetale, Vegetable - スパイス系, Speziato, Spicy - チョコレート, Cioccolato, Chocolate - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

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: 重厚 - Lungo - Long

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: インターナショナル Internazionale

