

ヴィッラ・イ・チプレッシは、30年前にはちみつ農家として出発したことから始まる。1990年代に所有する畑にブドウとオリーブの木を植樹し、現在はワインとはちみつ以外にビスコッティ、瓶詰めもの、リキュールなど多数である。所有するブドウ畑は3haで全てサンジョヴェーゼ・グロッツが植樹され、ブルネッロとロツツは2000年が初リリース。畑はモンタルチーノの中心地の南でカステルヌオーヴォ・デッラ・アバーテ地区とワイナリーがあるモンタルチーノ中心地にある。周囲は森に囲まれており、ゆるやかに北西へと続く丘陵地帯である。畑は南向きで海拔250m。土壌は砂質、泥質が主体で力強さとアルコール感を兼ね備えたワインが生まれる。もう一方の畑は同じエリアながら海拔450mのところを位置し、石灰質土壌が主体で若干粘土質土壌が混ざっているおり、酸が穏やかで香りの高いワインを生み出す。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Brunello di Montalcino Zebras 2010 D.O.C.G. Toscana

¥12,000 税抜

¥13,200 税込

度数: - 生産本数: 2000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ・グロッツ



コメント / Commento / Comment:

色合いはルビーレッドで凝縮感と複雑さある香りが広がりスマイルの花やブドウの果実が広がる。黒胡椒などのスパイス感がアクセントにタバコやヴァニラのエッセンスも感じられる。しっかりとした骨格があり、タンニンが持ち味で余韻も非常に長い。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

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

熟成 / Maturazione / Ageing: 36ヶ月 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 18ヶ月 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organoleptico / 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 - チョコレート, Cioccolato, Chocolate -

ボディ / Struttura / Body: フル 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

