

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のところに位置し、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 2013 D.O.C.G. Toscana

¥7,700 税抜

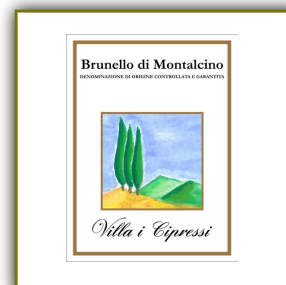
¥8,470 税込

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:

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration:                      / 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 Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas:                      チェリー, Ciliegia, Cherry - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

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:                      印象的 - Persistente - Persistent

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

