

Tenuta Pian delle Ginestre Brunello di Montalcino DOCG

テヌータ・ピアン・デッレ・ジネストレ
ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ DOCG

タイプ : 赤辛口フルボディ
原産地 : イタリアトスカーナ州
葡萄品種 : サンジョヴェーゼ・グロッソ
ALC : 15.0%
クラス : DOCG ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ
サービス温度 : 17°C前後



相性のよい料理
牡丹鍋、ビーフシチュー、ラム肉のグリル、
胡椒を効かせたジビエ料理、熟成チーズなど

コメント:

深紅からガラスの淵にガーネット色が差し込む。香りはチェリー、プルーン、ブラックベリーにハーブや杉のような爽やかさと革、キノコ、土まで。口を含むと力強くフルボディで、タバコやスパイス、ブラックチョコレートなどの大人の苦みも。計り知れないフィネス、バランス、そして長い余韻を兼ね備えた上質な赤ワイン。

ワインの背景:

・畑

畑はモンタルチーノの南部カステルヌオーヴォ・デッラバテとサンタンジェロ・イン・コッレの間に位置し、標高は 300m。モンタルチーノ地区の中でも比較的温暖なエリアのため、ブドウの成熟が早い。土壌は深さ 3m のところに広がる粘土の層の上に赤土、泥灰土と石が入りまじり、この粘土の層があるため雨量が少ない時期でも干ばつからブドウを守ることができる。収穫は手作業、高品質のブドウのみ選別。

・ワイナリー

収穫後は除梗し、軽くプレス。温度管理のもと、ステンレスタンクで6~7日間かけて醸造。その間ブドウの皮が上に浮いている状態でポンプオーバーを繰り返す。糖分がアルコールに変わればラッキングをし、マロラクティック発酵開始。その後は 30 カ月間スロヴァニア産オーク樽で熟成 (ブルネッコ・ディ・モンタルチーノの規定の 24 カ月より長く熟成) させ、さらに瓶内で 4 カ月間熟成。収穫から 5 年でようやく出荷ができる。

・造り手 テヌータ・ピアン・デッレ・ジネストレ

テヌータ・ピアン・デッレ・ジネストレはトスカーナ地方のモンタルチーノ旧市街地の中心部に拠点を置くワイナリーです。彼らの先祖であるチャッチ家はトスカーナ地方の大きな地主の一つで、この地域のテロワールを生かしたワインやオリーブオイルを生産してきました。2014年、現在の当主となるグラツィア・チャッチ・ベロッチ・ナタリーニがいくつかの区画と宮殿を含む建物を引き継ぎ、テヌータ・ピアン・デッレ・ジネストレがスタートしました。ワイン畑はモンタルチーノの南部、標高 300m に位置しています。テヌータ・ピアン・デッレ・ジネストレは約 75ha の敷地を所有しており、2800 株ものオリーブの木が植わっています。ブドウ畑は 11.5ha で、そのうち 5.5ha がブルネッコ・ディ・モンタルチーノの生産に認定されています。彼らの哲学は、土地とそのルーツ、伝統、強い絆を大切にすること。そして敷地内で採れる最高のブドウを使って高品質のワインを造ることを誇りに思っています。



| | |
|--------|---------------|
| 商品番号 | KITWAF193-750 |
| 内容量 | 750ml |
| JANコード | 8057960210002 |
| 希望小売価格 | ¥12,000 (税抜) |