



商品名： ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ

Brunello di Montalcino

格付： Brunello di Montalcino DOCG

ヴィンテージ： 2016

生産者： カスティリオン・デル・ボスコ(Castiglione del Bosco)
1967年にブルネッコ・ディ・モンタルチーノ協会が発足した25社の1社。現在はフェラガモ一族が所有。所有するぶどう畑は60haを超えていますが、その全てでオーガニック栽培を実践しています。エノロゴであるチェチリア・レオネスキ女史とともに、ジュゼッペ・カヴィオラがモンタルチーノのテロワールを表現したワインを醸造しています。

生産地： トスカーナ州モンタルチーノ

畑： カパンナ（モンタルチーノ北東）

標高350-400m、ガレストロを含む粘土土壌

アルコール度： 14.0%

品種： サンジョヴェーゼ・グロッソ

醸造： 9月下旬から10月中旬にかけてぶどうを収穫。28度に設定されたステンレスタンクで18日間の発酵、バリックと大樽で24ヶ月以上熟成。

味わい： フィネスとエレガンスのある味わい。小さな赤い果実、タイムや月桂樹などの複雑でリッチな香り。口に含むとプラムのような果実味があり、余韻には上質でバランスの良い酸が感じられる。長期熟成が約束されたヴィンテージ。

コメント： 冬と春が温暖で通年よりも気温が高くなったため、ぶどうの発芽が少し早くなった。夏は冷涼だったため生育はゆっくりと進んだ。よく熟したタンニン、色調も強く、上質な酸があるため素晴らしい状態となった。収穫は少し早く開始したが、完了したのは通年通りであった（良いヴィンテージの証のひとつ）。リッチながらもエレガント。これが2016年の特徴と言えるだろう。

受賞歴： James Suckling 99点 - Robert Parker 95点

Gambero Rosso : Tre Bicchieri

料理： トルデッリのラグーソース、ビステッカ、熟成チーズ

商品コード： CF026

JANコード： 8027185213119

小売価格： 9,900円（税抜 9,000円）

輸入元： パシフィック洋行株式会社

TEL: 03-5542-8034 FAX: 03-5542-8035

