

# Sassetti Livio – Pertimali

サセッティ リヴィオ ペルティマリ

高い評価は誰もが納得する見事な造りの証

もし私がブルネッコ・ディ・モンタルチーノをたった1本だけ味わえるとするならば、間違いなくペルティマリを選ぶだろう。(ロバート・パーカー「西ヨーロッパのワイン」)

数あるブルネッコ・ディ・モンタルチーノのカンティーナの中でも最高のワインを造る生産者の1つがペルティマリです。当主のサセッティ家は、幾年もの世代を経て事業を繁栄させてきました。16ヘクタールの畑を有するワイナリーは、モンタルチーノ北部モンツォリ・ヒルの緩やかな丘の上にあり、サンジョヴェーゼにとって最高のテロワールの1つです。



サセッティ家は4世代続くワイン生産者ですが、リヴィオ・サセッティが1964年を初回ヴィンテージにブルネッコ・ディ・モンタルチーノのDOCGワインを商業的に造り始めるまでは、主に家族や友人の間で地産地消するためにワインを造っていました。リヴィオ・サセッティは、1967年にブルネッコ・ディ・モンタルチーノのコンソルツィオ(生産者組合)を創設したメンバーの一人です。60年代にモンタルチーノの街のすぐ傍にあるモンツォリの丘が良質なサンジョヴェーゼの生産に適していると目を付けたリヴィオは、モンタルチーノ北部にあるこの土地が、今後ブドウ畑を保持していくのに最適と判断し、カンティーナの移転を決めました。これが現在のペルティマリの出発点となりました。「あばら屋」と呼ばれていたこのペルティマリは、リヴィオ・サセッティによりカンティーナとしては勿論、住居としても使用できるよう改築され、その数年後、新しいブドウの苗を植樹してブルネッコ・ディ・モンタルチーノの生産拡大に努め、トップ生産者としての座を不動のものとしてきました。



今では、リヴィオの息子でサセッティ家4代目の当主であるロレンツォがワイナリーの運営を担っています。ロレンツォは醸造家として非常に高い評価を受けており、妻サビーナの助けを得てサセッティ家の名声を守っています。ロレンツォが目指すのは、現代の醸造技術とサセッティ家の伝統的な手法を組み合わせ、一切の妥協を許さず品質にこだわり、最高の個性とバランス、エレガンスを備えたワインを手造りで造り上げていくことです。ロレンツォは、独自のスタイルを開発することによってバランスのとれた円やかなテクスチャーのワインを生み出し、モンタルチーノでも指折りの最高の作り手として高く評価されています。



■テクニカル情報■ **カンティーナ所在地:** イタリア中部トスカーナ州シエナ県モンタルチーノ村北部 **畑面積:** 16ha(畑は全てDOCG認定) **標高:** 300m **土壌:** もろい粘土質泥灰土に砂岩が混合 **畑の向き:** 南西 **気候:** 穏やかな地中海性気候(灼熱、冷風に耐える稀少な地域) **植樹面積:** サンジョヴェーゼ・グロッソ(13ha)、カベルネ・ソーヴィニオン(2ha)、モスカート・ビアンコ(0.6ha)、トレブリアーノ・トスカーナ(0.4ha)

【栽培方法】 コルドン方式の垣根仕立てで剪定。グリーンハーヴェストも行ないます。ブドウは常に清潔な状態に保たれ、風通しも良いため病害リスクは殆どありません。肥料は有機肥料のみを使用。場所によってマメ科の被覆作物がブドウ樹の間に植えられ、緑肥や天然の窒素を供給してくれます。被覆作物を栽培する理由の一つに、ブドウ樹の間で水分や養分を巡って競わせ、果実の収量を抑える目的があります。ブドウの根は地中深くまで伸び、被覆作物の根の伸張により、土壌の中に空気が送られて水はけが良くなり、地中の微生物の活動も活発になります。被覆作物は通常刈り込まれ、そのまま畑の緑肥となります。自然の力を最大限に利用することによって個々のテロワールに深く根差した伝統的な味わいを守り抜いています。

■2012年ヴィンテージ情報■ 例年になく温暖な冬季は、雪の多い非常に寒冷な2月の気候で幕を閉じ、この2月の積雪で地下水面が上昇し、土壌に十分な水分量が蓄えられました。春は例年通りの安定した気候が続き、6月は温暖で乾燥した気候に恵まれましたが、7月から8月にかけて気温がどんどん上昇したため、2011年のような焼け付く猛暑に見舞われるのではないかと危惧された矢先、8月末に降った雨が恵みの雨となり、葡萄の生育と熟成を促進しました。2012年は、暑い年にも関わらず、素晴らしくフレッシュで軽やかな飲み口のメディアムボディで、アルコール分が強く、やや重さのある2011年とは対照的な特色を持つヴィンテージです。

■2014年ヴィンテージ情報■ 冬は雨が多く温暖で、春は冷涼な気候となりましたが、気温の高い日が暫く続いたため、発芽が早まり、この影響で着果も早く、実を多く付けました。7月から8月にかけての冷涼な気候で生育サイクルが長引き、雹を伴う嵐に頻繁に見舞われたため、トスカーナではべと病が蔓延しました。しかし9月から10月初旬にかけて非常に温暖で乾燥した気候に恵まれたことで、悲惨な年になるかと思われたのが転じて驚くほどの良年となりました。2014年は、一般的に前年の2013年よりも軽やかで早熟なヴィンテージと言われています。

■2015年ヴィンテージ情報■ 寒冷で雨の多い冬に続き、春は一定しない不規則な天候が続き、夏は極めて暑く、乾燥した気候となりました。この影響でサンジョヴェーゼの結実が減り、トスカーナ全体で収穫量が落ちました。8月に雹を伴う暴風雨に何度か見舞われたことで、収穫量の減少に更に拍車がかかりましたが、その分、果実味が凝縮し、低収量ながらもクオリティの高いブドウが収穫出来ました。ブルネッコ・ディ・モンタルチーノのコンソルツィオ(生産者組合)が出したこの年の評価は五つ星で、2012年ヴィンテージ以来2年ぶりにリゼルヴァが造られました。

■2016年ヴィンテージ情報■ 2016年は最高のヴィンテージで、多くの作り手によると、クオリティの高さは2015年とほぼ五角だが、スタイルに違いがあると言います。生育期の気候は一定せず、葡萄の果皮は2015年ヴィンテージに比べるとやや薄めで、しなやかな柔軟性が特徴と言えるでしょう。このため、2016年は、より香りが豊かで色味が深く、ストラクチャーに関しては2015年の方がしっかりしています。2016年は低収量な年で、全体的に収穫量が例年平均の15~20パーセント減少しましたが、一部のワイナリーでは、適正な収穫量となりました。

■2018年ヴィンテージ情報■ 2018年のトスカーナは、同年のピエモンテと同じくイレギュラーなヴィンテージで、生育期の大部分を通して雨が多くて気温が低く、2014年の再来を彷彿とさせました。萌芽と開花は例年通りで、十分な着果が観測されましたが、春は全体的に雨が多く、べと病のリスクが高まりました。7月は乾燥して暖かく、天候はやや回復の兆しを見せましたが、8月に入ると再び雨が降り始め、非常に湿潤な1か月となりました。この雨が一時ブドウの実を膨張させましたが、9月は転じて暖かく乾燥した気候に恵まれ、ブドウの水分も適正な状態に戻りました。9月12日頃から始まった収穫は、途中で雨天に見舞われて一時中断を余儀なくされましたが、2018年ヴィンテージのワインは、素晴らしくフレッシュな味わいで、適度なアルコール分を得ることができ、概して良質なヴィンテージとなりました。

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

■2019年ヴィンテージ情報■ トスカーナの2019年は、極めて良好なヴィンテージであると多方面で報告されています。この年の特徴は、何と言っても夏の極端な猛暑です。この年の高い気温は、気候変動を直接的な原因とするものであると考えられ、時にうだるような蒸し暑さを伴い、トスカーナ全土にわたり数多くのブドウ畑に脅威をもたらしましたが、7月末頃に降ったにわか雨が恵みの雨となり、数多くのブドウ畑で干ばつの猛威を凌ぐことが出来ました。その後は9月いっぱいまで穏やかな気候に恵まれ、卓越したワインが生産された素晴らしい当たり年となりました。

## 2018 Olivelli

オリヴェッリ

上代価格 ¥3,000(税別)

JANコード: 4543190211406

## 2020 Olivelli

オリヴェッリ

上代価格 ¥3,300(税別)

JANコード: 4543190211970

ブルネッコの畑の上方に位置する自社畑に5年前に植え替えられた国際品種のシャルドネとトスカーナの典型的な土着品種であるヴェルメンティエーノを50%ずつブレンドしたエレガントな辛口白。2018年が初ヴィンテージとなります。「オリヴェッリ」は畑の名前で、昔この場所がオリーブの木に囲まれていたことに由来しています。

【辛口/白】産地:トスカーナ(ヴィーノ・ブランコ) 品種:シャルドネ50%、ヴェルメンティエーノ50% Alc:12.5%  
 土壌:粘土・石灰岩質 栽培:垣根仕立て(コルドン、短梢剪定) 醸造:9月中旬頃に手摘みで収穫し、優しく低温で破碎し、ステンレスタンクで温度管理しながら発酵させ、そのままタンク内で3ヶ月間熟成。

■コメント■ 外観は金色の輝きを湛えた麦わら色。フルーツの香りが支配的で、若いピーチや青リンゴと共に仄かに白い花のアロマが香る。フレッシュで快活な味わいで、後味に生き生きとした酸味が長く続く。



## 2019 Rosso di Montalcino

ロッソ ディ モンタルチーノ

上代価格 ¥4,500(税別)

JANコード: 4543190210201

DOCGブルネッコ・ディ・モンタルチーノ地区で栽培されているブドウをブレンドしていますが、醸造方法が異なります。ステンレスタンク100%で醸造することで赤果実のピュアな果実味を持つよりフレッシュなスタイルに仕上げています。

【辛口/赤】産地:トスカーナ(DOC ロッソ・ディ・モンタルチーノ) 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ100% 畑面積:14ha  
 Alc:14.5% 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:10月初旬に手摘みで収穫。ブドウを優しく圧搾した後、温度調節可能なステンレスタンクで発酵し、10-12日間マセラシオンを行う。12ヶ月間ステンレスタンクで熟成させ、さらに12ヶ月間瓶内熟成を行う。

■コメント■ 濃厚で熟れた赤いベリー系果実のアロマが香る。きめ細やかなタンニンがあり、洗練された豊かな味わいが口中に広がる。

2018ヴィンテージ★ヴィノス92点:潰したチェリー、バラ、硬めのレザー、ミネラル、スギの香りが一体となり、クラシックで非常に華やかなブーケを生み出している。見事に溶け合った酸とミネラルが柔らかいテクスチャーを際立たせ、風味豊かな赤系果実とスパイスが刺激的で、エネルギーを湛えた味わいをもたらしている。余韻は長く、軽やかなながらもストラクチャーがあり、土やドライフルーツの風味に若いタンニンが繊細に絡み合う素晴らしいポテンシャルを秘めたワイン。《飲み頃:2020-2026年 | 2020年5月掲載》



## 2015 Fili di Seta Rosso di Toscana

フィリ ディ セータ ロッソ ディ トスカーナ

上代価格 ¥5,000(税別)

JANコード: 4543190210195

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノよりも早くから楽しめるワインを造ろうとフィリ・ディ・セータを作りました。サンジョヴェーゼとカベルネは別個に醸造しています。サンジョヴェーゼの畑は標高260m、カベルネは標高400mで、この標高の高い場所が「フィリ・ディ・セータ(イタリア語で「絹の糸」)」と呼ばれています。(ロレンツォ・サセッティより)

【辛口/赤】産地:トスカーナ(IGT トスカーナ) 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%  
 Alc:14% 樹齢:15-25年 収量:サンジョヴェーゼ・グロッソ5.5T/ha、カベルネ・ソーヴィニヨン4T/ha  
 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:ステンレスタンクで定温管理しながら15~20日間マセラシオン。ブドウをやさしく破碎し、ステンレスタンクで28~29℃に保ちながらアルコール発酵。カベルネは500Lのフレンチオークで24ヶ月、サンジョヴェーゼは3000Lのスラヴォニア産オークで36ヶ月熟成。ブレンドし最低6カ月~1年瓶内熟成。年間生産量:約10,000本

■コメント■ 外観は美しいルビーレッドを湛え、ブラックチェリー、ヴァニラ、チョコレート、煙草の風味がギュッと濃縮された凝縮感のあるアロマが香る。しっかりとした構造を備えた骨格の良い豊満でクリーミーな味わい。



## 2014 Brunello di Montalcino

ブルネッコ ディ モンタルチーノ

上代価格 ¥8,800(税別)

JANコード: 4543190210744

## 2016 Brunello di Montalcino

ブルネッコ ディ モンタルチーノ

上代価格 ¥9,500(税別)

JANコード: 4543190212069

【辛口/赤】産地:トスカーナ(DOCGブルネッコ・ディ・モンタルチーノ) 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ100%  
 土壌:粘土・石灰岩質 収穫:9月末頃に手摘み 植樹密度:7000株/acre Alc:14% 醸造:28-29℃のステンレスタンクで10-15日間マセラシオン。ソフトプレスで優しく圧搾。容量33hlのスラヴォニア産の大樽で36ヶ月木樽熟成。(瓶内熟成を含めた合計熟成期間:5年以上)熟成前の発酵期間を短く抑え、果皮からの成分抽出を制限することで、軽快で柔らかなタンニンを持つ若いうちから楽しめる味わいに仕上げられています。

■コメント■ 濃厚なルビーレッド。ブラックチェリー、ブラックベリー、プラムを思わせる黒果実のアロマに、甘いスパイスの風味が香る。フレッシュな酸とエレガントで滑らかなタンニンを湛えた骨格の良い味わい。



**2014 ヴィンテージ★ヴィノス 94 点:**土や動物を思わせる香りとともに熟したイチゴに芳しいハーブ、皮、挽きたてのコーヒーのアロマが広がる。味わいは、滑らかなテクスチャーから熟したイチゴやチェリーの果実味へと発展し、美しい花のアロマの下に塩味を帯びたミネラルとタンニンがゆっくりと口中を満たしていく。余韻は長く、ミネラルを帯びた酸とスパイスが一体となり、刺激的な味わいを生み出し、レッドベリーや仄かなフローラルのニュアンスと共に若いタンニンがバランスの良さを引き出している。このヴィンテージは、この地域全体にとって難しい年とみられているが、ペルティマリは、その素晴らしさを認めざるを得ない。長期熟成向きではないが、数年間セラーに寝かせると、見事な味わいを楽しめるだろう。《飲み頃:2020-2032年 | 2020年4月掲載》

**2014 ヴィンテージ★ジェームズ・サックリン 94 点:**飲み始めは、やや野生的で土っぽく旨味のあるアロマが赤いドライチェリーの香りよりも色濃く感じられるが、やがて乾燥させた野生のハーブとスパイシーな赤いドライチェリーのこの上なく濃厚な香りが表れる。非常に張りのある骨格の良い味わいで、端正なプロポーションを持つタンニンがなめし皮の柔らかな風味を帯びた赤いドライチェリーの香りを導き、余韻の長い後味を生む。早飲みも出来るが熟成も効く。《2019/1/9 掲載》

**2014 ヴィンテージ★パーカーポイント 91 点:**2014年のブルネッロ・ディ・モンタルチーノは、揺るぎない安定感を持つワインで、野生のベリーやスパイス、タールのマイルドなアロマが香る。ワインの持つ濃厚さは、この年は若干なりを潜めてはいるものの、美しいモンタルチーノ村から産する熟成したサンジョヴェーゼならではの基本的な持ち味を余すところなく忠実に描き出している。タンニンはマイルドで果実味にしっかりと溶け込んでおり、中期～短期的な熟成を経て最も良い飲み頃を迎える。生産量:約15,000ボトル。《飲み頃:2020-2030年 | 2019/2/1》

**2014 ヴィンテージ★ワインスペクテーター91 点:**可憐なチェリーやイチゴ、アーモンド、大地のアロマと風味が際立つ。なめし皮と塩の香りがワインに更なる深みを与え、余韻の長いミネラリーな後味がゆったりと広がる。生産量:1,600ケース。《飲み頃:2021-2033年 | 2019/6/15》

**2016 ヴィンテージ★ジェームズ・サックリン 100 点:**ブラックベリー、ブラックウォルナット、ブラックチェリーの風味とともに噛み応えのある豊かなタンニンが口中に広がる。スモーキーな樽香や樽由来のタンニンに黒トリュフも感じられる。力強く重みのあるフルボディ。後味には湿った土やブラックオリーブの豊かな風味にボルチーニがニュアンスを添える。長期熟成向きのワイン。2025年以降が飲み頃。《飲み頃:2025年以降 | 2021/1/26 掲載》

**2016 ヴィンテージ★ワイン・エンスージアスト97 点:**レッドベリー、スマイル、メンソールのアロマがグラスを満たし、微かに小低木の香りが立ち上る。張りのある、しっかりとした骨格を持つフルボディで、マラスカチェリーや甘草、タバコにきめ細やかなタンニンが感じられる。いきいきとした鮮やかな酸が調和を生み出している。《飲み頃:2024-2036年 | 2021/5/1 掲載》

2016 ヴィンテージ★ヴィノス 97 点、★ワインスペクテーター94 点

## 2012 Brunello di Montalcino Riserva

上代価格 ¥18,000(税別)

ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ

JANコード: 4543190211192

【辛口/赤】産地:トスカーナ(DOCGブルネッロ・ディ・モンタルチーノ) 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ100%

Alc:14% 醸造:15日間マセラシオン、優しく圧搾しステンレスタンクで26~28℃に保ち醗酵。25~30hlのスラヴォニア産の大樽(新樽率:40%)で48ヶ月熟成(瓶熟を含めた合計熟成期間:6年以上)

■コメント■ 複雑味があり、エレガンスでバランスのとれたフルボディ。熟れた果実、スマイルの花、スパイス、ミネラルの濃厚で洗練されたアロマ。余韻の長いフィニッシュ。15年以上にわたる長期熟成が効く(保管は18℃以下)。

★ヴィノス 93 点:華やかさと慎み深さを兼ね備え、フレッシュなレッドベリーとともに心地よい香りを放つドライフラワーや皮、土の香りが特徴。柔らかなテクスチャーにしっかりと感じられる甘やかな赤系果実とスパイスの風味が加わり、塩気を帯びたミネラルに生き生きとした酸が滝のような勢いで口中を満たし、触覚を刺激する。この2012年リゼルヴァは、酸とミネラルが共鳴しながら、スパイシーな赤系果実がゆっくりと消えていくというドラマチックで長い余韻を持つ。燃えるようなエネルギーを湛えた2012ヴィンテージを見事に表現したワインである。セラーで熟成させれば、後味に感じられるスパイシーさとタンニンのバランスがより良くなり、更にきめ細やかな質感の味わいが楽しめるであろう《飲み頃:2020-2032年 | 2020年4月掲載》



★パーカーポイント 94 点:暗く深みのある色調を湛えた実に美しいワインである。2012年は素晴らしい驚きをもたらしてくれるヴィンテージであり、今手にしているこのワインもそのうちの1つである。ワインはダークで力強く、ブラックチェリーやブラックベリーのアロマが満開に香り立つ。スパイスやなめし皮、パルサム風のハーブの香りが背景に仄かに感じられる。しっかりと引き締まった硬質なタンニンとがっしりとしたストラクチャーが熟成年を経て進化を遂げてゆくワインであることを物語っている。《飲み頃:2012-2040年 | 2018/3/1 掲載》

★ワインスペクテーター96 点:しっかりと引き締まったこの重厚な赤ワインは、チェリーやなめし皮、煙草の箱、甘いスパイスの風味が感じられる。ミッドパレットはジューシーで深みを増し、後味には、タンニンと共に大地やミネラル、煙草の香りが余韻に広がる。生産量1000ケース。《飲み頃:2022-2038年 | 2018/6/30 掲載》

★ジェームズ・サックリン 95 点:ドライベリーやチェリー、花やスパイスのアロマが香る極めて重厚で複雑味のある赤ワイン。味わいは豊かな果実味とコクのあるタンニンを湛えたフルボディ。実に濃厚で美しい味わいで数分間も続くかと思われる長い余韻が広がる。大ぶりで恰幅の良いワイン。《飲み頃:2021年以降 | 2018/4/4 掲載》

★ワイン・エンスージアスト 93 点:煙草、焼きプラム、ダークスパイス、新しいなめし皮のアロマがトリュフの香りと共に溶け合うアーシー(土っぽく野生的)で旨味のある赤ワイン。ハリのあるミディアムボディで、肉厚なブラックチェリーとスターアニスの風味が感じられ、コクのあるタンニンがしっかりと骨格を与えている。《飲み頃:2019-2027年 | 2018/5/1 掲載》

★ジャンシス・ロビンソン 17+/20 点:色合いはダークルビーで、エッジは細く仄かなレンガ色を呈している。なめし皮の香りがやや色濃く、ドライフルーツのニュアンスも少なからず感じられる。非常に甘みのある濃厚な味わいだが、豊かな酸が全体をすっきりと引き締めている。後味にはドライフルーツのアロマティックでいて複雑味のあるニュアンスが余韻に広がる。《飲み頃:2020~2032年 | 2018/1/8 掲載》

## ~Colle Argento~ コッレ・アルジェント

リヴィオの息子ロレンツォは、ワイン造りへの強い関心が動機となり、イタリア有数のワイン産地として知られる地域にある2つの葡萄園を買収し、従来とは異なる独自のスタイルに着手しました。その1つがトスカーナ州マレンマ地方のモンテクッコのアペラシオン内にある、ラ・クエルチオーリーナ。もう1つはコッレ・アルジェントで、イタリア北部のヴァルドッピアデーネ・プロセッコ地方にある、総面積10haの葡萄園です。ロレンツォのワインは全て、個々のテロワールに深く根差したワインで、伝統的な味を守っていかうとするロレンツォの意欲が感じられるものばかりです。

### N/V Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

上代価格 ¥2,700(税別)

ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スペリオール・ブリュット

JANコード: 4543190210423

【辛口ブリュット/泡】産地:北イタリア/ヴェネト(DOCGヴァルドッピアデーネ・プロセッコ) 品種:グレーラ100%  
残糖量:9g/L Alc:11.5% 醸造:低温で優しく圧搾しシャルマ方式で醸造。一次・二次発酵共に温度管理されたステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。補糖は行わず、ろ過して瓶詰。年間生産量:約10万本

■コメント■ 華やかな白い花の香りとフレッシュなリンゴや洋ナシなどの果実の芳醇な風味が感じられる。フィニッシュはドライで仄かなライムが香る。穏やかな酸と華やかな味わいが特徴のフルーティでクリアな印象のワイン。

★ジューズ・サックリン 89点:青リンゴとレモンのニュアンスが香りにも味わいにも豊かに感じられる。フルーティな果実味が層を成して感じられるフルボディ。一般的なプロセッコよりもやや重厚で、よりフルーティな味わい。すぐに飲んでも楽しめるが、暫く寝かせておいてもよい。《デゴルジュマン:2017年 | 2018/6/25掲載》



### 2019 Pinot Grigio Delle Venezie

上代価格 ¥3,500(税別)

ピノ グリージョ デッレ ヴェネツィエ

JANコード: 4543190211963

【辛口/白】産地:北イタリア/ヴェネト州(IGTデッレ・ヴェネツィエ) 品種:ピノ・グリージョ100% Alc:12.5%  
収穫:8月末に手摘み 土壌:粘土・砂・石灰岩が混合 醸造:8月末に手摘みで収穫し、低温で房ごと圧搾。16℃のステンレスタンクで天然酵母を利用し自然発酵。その後ステンレスタンクで3か月シュールリー熟成させた後、リリース前に90日間瓶内熟成。

■コメント■ 外観はグリーンがかかった麦わら色。白い花やアブリコット、柑橘系果実のアロマがあり、まろやかな酸味とすっきりした後味が特徴的な辛口ワイン。

2016 ヴィンテージ★ジューズ・サックリン 90点:心地良く豊かな果実味に溢れ、ピリツとした酸味の効いた鮮やかな白。味わいはミディアムボディで、風味豊かな後味が余韻に広がる。フレッシュで心地良く飲みやすい味わい。今が飲み頃。《2017/10/20掲載》



## ~La Querciolina~ ラ・クエルチオーリーナ

ラ・クエルチオーリーナは1999年にリヴィオ・サセッティの息子ロレンツォとルチアーノ兄弟により、トスカーナ南部のティレニア海沿岸にあるマレンマ地方 DOC モンテクッコのアペラシオン内に設立されたカンティーナです。ワイナリーは海から330km、モレッティーノ・ディ・スカンサーノから20kmの場所に位置しています。植樹には、古いクローン種を使っています。土壌はミネラルが豊富で火山の影響もあり、ブルネッコとは異なる個性を備えています。豊かな酸味を湛えた魅惑的な味わいをお楽しみいただけます。

### 2016 Istriciaia Toscana Rosso

上代価格 ¥3,500(税別)

イストリチャイア トスカーナ ロッソ

JANコード: 4543190210171

ワイン名「イストリチャイア」は、ブドウ畑によく出現するヤマアザミ(ハリネズミ)を意味します。このワインに使用されるサンジョヴェーゼ・マレンマは、ペルティマリの赤ワインに使用されるサンジョヴェーゼ・グロッソとは異なるクローン(亜種)です。サンジョヴェーゼ・グロッソの方が粒が大きくて果皮に厚みがあり、香りも渋みも強くボリュームのある味わいに仕上がるのに対して、マレンマのサンジョヴェーゼは、より酸味が穏やかで滑らかな口当たりが特徴です。

【辛口/赤】産地:トスカーナ州ティレニア海沿岸部マレンマ地方モンテクッコ(IGTトスカーナ)

品種:サンジョヴェーゼ・ディ・マレンマ80%、チリエジョーロ20%(樹齢60年の古木の苗木を2000年に植樹) Alc:14%  
植樹面積:サンジョヴェーゼ(14ha)チリエジョーロ(3ha) 土壌:ローム土壌に火山岩と石灰が混合 畑:南西向き  
栽培:実質有機栽培(認定なし) 醸造:9月末頃に手摘みで収穫し、ソフトプレスで搾汁後、ステンレスタンク内を26℃~29℃に保ちながら一次発酵。マセラシオンは15~20日間。容量7hlのスラヴォニアンオーク(新樽率:50%)で12ヶ月熟成。リリース前に最低6ヶ月瓶内熟成。年間生産量:約75,000本

■コメント■ 外観は紫色の輝きを湛えたルビーレッド。赤や黒の野生のチェリーやブラックベリーのアロマにモカやチョコレート、ヴァニラ、煙草のニュアンスが香る。しっかりと引き締まったリッチで骨格の良い味わい。風味豊かでふくよかな後味が長い余韻を生む。

