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

**もし私がブルネッロ・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」)**

数あるブルネッロ・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トゾリ・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ロ・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 年にブルネッロ・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トゾー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、リビオ・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ロ・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、一切の妥協を許すことなく品質にこだわり、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。

ロレンツォは、ワイン造りへの強い関心が動機となり、トスカーナ州マレンマ、ヴェネト州ヴァルドッビアデーネにもブドウ畑を購入し、従来とは異なる独自のスタイルでワインを手掛けています。彼のワインは全て、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こうとする意欲が感じられるものばかりです。

【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。有機栽培を取り入れ、肥料は有機肥料のみを使用。ブドウは全て手摘みで収穫。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、ブドウ樹と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。

■2007 ヴィンテージ情報■ ≪5 つ星ヴィンテージ★★★★★≫ この年、トスカーナ地方では、ブドウの生育サイクルは例年より 3 週間ほど早く進みました。まれにみる穏やかで乾燥した冬が過ぎ、春は気温が高く、以降も暑い気候が続きました。8 月に降った雨のおかげで、ブドウの樹は成熟の遅れを取り戻すことができました。成熟の最終段階では、好天に恵まれ、最適な成熟度に達したブドウを収穫することができました。全体的にみて健全なブドウが収穫できましたが、収量は平均して 10%減少しました。

■2018 ヴィンテージ情報■ 前年の 2017 年は非常に収穫量が少なかったため、平年並みの収穫量にまで回復しました。この年は温暖ながらも、ヨーロッパの他の地域と同様、さほど酷暑とはならず、シルキーさ、エレガンス、驚くほどのフレッシュ感を特徴とするヴィンテージとなりました。

■2019 ヴィンテージ情報■ ≪5 つ星ヴィンテージ★★★★★≫ 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。

■2020 ヴィンテージ情報■ ≪5 つ星ヴィンテージ★★★★★≫ この年、トスカーナ地方はヨーロッパの多くの地域同様、生育期は異常に暖かく、乾燥していました。生育期は温暖な冬で幕を開け、春は晴れたり小雨が降ったりと変わりやすい気候でした。夏は暑く乾燥し、フェノール類の成熟が急速に進みました。日中は暑かったものの、夜間は涼しい風が吹き、酸とアロマの個性を保持することができました。収穫は 9 月末に行われ、健全なブドウが得られました。この年のブドウは、濃厚かつ深みのある芳醇なアロマに加えて熟した果実味が特徴です。

■2023 ヴィンテージ情報■ この年のイタリアは、生産者にとって非常に厳しい年でした。近年の気候変動の影響を受け、晩春から初夏にかけて洪水や雹、干ばつが発生しました。例年にない大雨により、多くの畑でベト病が蔓延し、この年の生産量は、前年に比べて約 20%減少しました。しかしながら、被害を免れたブドウの樹からは、少量ながらも健全なブドウが収穫でき、香り味わいともにクオリティの高いワインが作られました。

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

■2024 ヴィンテージ情報■ 2024 年の生育期は、春に雨が多く、病害対策を行う必要がありました。夏は高温で、特に 8 月は厳しい暑さに見舞われ、ブドウの成熟状況をしっかり見極める必要がありました。8 月末～9 月にかけては降雨と気温の低下により、ブドウの成熟は緩やかに進みました。変わりやすい天候のもと、きめ細かな畑の管理に加え、ブドウの成熟度を見極めた収穫と厳格な選果がワインの品質を左右する年となりました。

■2025 ヴィンテージ情報■ この年は、冬から春にかけて降水量が多く、土壌に十分な水分が蓄えられました。6 月は厳しい暑さに見舞われましたが、蓄えられた土壌水分がブドウの生育を支えました。夏の終わりから初秋には適度な降雨と昼晩の寒暖差に恵まれました。この年は、糖度と酸のバランスに優れ、豊かな果実味としっかりとした骨格を備えたワインとなることが期待されています。

～*Montalcino*（モンタルチーノ）～

■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：13ha 栽培比率：サンジョヴェーゼ・グロッソ（12ha）、シャルドネ（1ha） 標高：300m 土壌：もろい粘土質泥灰土に砂岩が混合 畑の向き：北西 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）

2024・2025 Olivelli　上代価格 ￥4,300(税別)

オリヴェッリ　JAN コード 4543190214438



モンタルチーノ産のシャルドネとモンテクッコ産のヴェルメンティーノを 50%ずつブレンドした少量生産のエレガントな白。「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。
平均生産量：2，000 本

【辛口/白】 産地：トスカーナ(I.G.T.ヴィーノ・ブランコ) 品種：シャルドネ 50%、ヴェルメンティーノ 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） 植樹密度：6000 株/ha 醸造：9 月中旬頃に手摘みで収穫し、優しく低温で破砕し、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。

2022VT★ジェームス・サックリング 90 点：柑橘類の香りにスライスしたリンゴや白色の核果、花のニュアンスが漂うフレッシュなワイン。ミディアムボディ。豊潤な味わいで、キリリとしたクリーンな酸を持つ。飲み心地が良く、魅力的。≪2023/8/7 掲載≫

2023 Rosso di Montalcino　上代価格 ￥6,000(税別)

ロッソ ディ モンタルチーノ　JAN コード：4543190214605



DOCG ブルネッロ・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生かした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(D.O.C.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% Alc:14,5% 畑面積：14ha 土壌：粘土・石灰岩質 植樹密度：4000 株/ha 醸造：10 月初旬に手摘みで収穫。ブドウを優しく破砕した後、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。平均生産量：5，000 本

■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。

2018VT★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、クラッ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≫

2020 Brunello di Montalcino　上代価格 ￥12,500(税別)

ブルネッロ ディ モンタルチーノ　JAN コード：4543190214445



【辛口/赤】 産地：トスカーナ（D.O.C.G.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:14.5% 土壌：粘土・石灰岩質 植樹密度：7000 株/ha 醸造：手摘みで収穫。優しく破砕し、ステンレスタンクで発酵させ、10-12 日間マセラシオンを行う。容量約 30hl のスラヴォニア産オーク樽で 36 ヶ月熟成させた後、6 ヶ月瓶熟成。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ています。

■コメント■ ワイルド・ベリーやダークチェリー、花を思わせる芳醇なアロマを持つ。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。

★ヴィノス 94：バルサミックなブラックチェリーやプラムの香りにミンティなハーブ、森の下草のニュアンスが漂う存在感を放つ一本。奥に感じるバランスの良い仄かな甘み、深みのあるミネラル香、シルクのような質感が魅力的。驚くほど長く、力強い余韻にリコリスやスパイシーな柑橘類のニュアンスが香る。エッジの効いたタンニンがあるが、2020 年ブルネッロの魅力が失われることはない。≪飲み頃：2026-2036 年｜2023/11 掲載≫

★ジェームス・サックリング 94 点：プラムやベリーの香りにオレンジピールのニュアンスが漂うフレッシュで生き生きとした赤。しっかり引き締まったミディアムボディの味わいで、非常にバランスが良い。過度に主張し過ぎないところがいい。今飲んでも良いが、1～2 年寝かせると、さらに美味しくなるだろう。≪2024/9/24 掲載≫ 他誌評価：★ワイン・スペクテーター90 点

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

2018・2019・2020 Brunello di Montalcino Mulino　上代価格 ￥14,800(税別)

ブルネッロ ディ モンタルチーノ ムリーノ　JANコード:4543190214230



2015年のリリース以来、ワイン評価サイトで高得点を獲得している注目のムリーノ。標高の低い場所に位置する単一畑で、土壌は海洋生物の化石を多く含み、しっかりとしたストラクチャーとミネラル感を備えたワインを生みます。

【辛口/赤】産地:トスカーナ(D.O.C.G.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:14,5% 土壌:粘土・石灰岩質 植樹密度:7000株/ha 醸造:手摘みで収穫。優しく破砕し、ステンレスタンクで発酵させ、10－12日間マセラシオンを行う。容量約30hlのスラヴォニア産オーク樽で48ヶ月(2020VTは36ヶ月)熟成させた後、6ヶ月瓶熟成。

■コメント■ シルキーな質感を持つ濃厚な味わい。ワイルドベリーやダークチェリーの複雑なアロマを持つ。繊細で滑らかなタンニンを持ち、力強い後味がどこまでも続く。

2018VT★ヴィノス 94点:濃厚なムリーノは、プラムソースやバルサムハーブ、松の削りくず、クローブのアロマを持ち、メンソールのような爽やかなアロマが全体を引き締めている。ピュアシルクのような質感があり、優雅に滑るようにワインが口中へ広がっていく。バルサミムの香りを纏った熟した果実を甘いミントが引き立てている。しっかりとしたストラクチャーが感じられる長い余韻にスギやレッドプラムのアロマが漂う。≪飲み頃:2025-2033年｜2022/10掲載≫

2018VT★ジェームス・サックリング 93点:伝統的なスタイルのブルネッロ。ミディアムボディで、噛み応えのあるタンニンと豊潤な後味が印象的。繊細なタンニンを持つ。かなりクリーミーだが、やや硬さが残る。まろやかになるまで時間が必要だ。
≪飲み頃:2024年以降｜2022/11/29掲載≫ 2018VT他誌評価:★ワインスペクテーター92点

2019VT★ワイン・スペクテーター96点:チェリーやストロベリー、土、ミネラルを思わせる香りと風味を持つ。仄かにハイビスカスのニュアンスも重なる。調和のとれた生き生きとした味わい。果実味を湛えた心地よい余韻がフレッシュ感を残したまま、どこまでも続く。

2019VT★ワイン・エンスージアスト 94点:潮のニュアンスを帯びた複雑なノーズ。口中に広がる塩水や砕いた貝殻の香りが次第にタール、タバコのニュアンスを帯びていき、最後にブラックチェリーの風味が表れる。幾重にも層を成す多種多様なチェリーやベリーの風味に瑞々しい柑橘類のニュアンスが漂う。余韻に残る力強いタンニンとほろ苦いハーブの香りが印象的。≪2025/7/1掲載≫
≪飲み頃:2024-2042年｜2024/6/30掲載≫ 2019VT他誌評価:★ジェームス・サックリング93点

2020VT★ジェームス・サックリング 96点:魅力的な黒系果実とオレンジの皮の香りにオレンジの花のニュアンスが仄かに漂う。円やかながらもしっかりとしたタンニンを備えたミディアム～フルボディの味わい。果実味を湛えた余韻が印象的。3～4年寝かせると、より丸みが増すだろう。卓越したバランス。≪飲み頃:2027年以降｜2024/9/30掲載≫

2020VT★ヴィノス 94+:スパイシーでパウダリーなノーズ。白コショウや潰したスミレ、クローブの香りがブラックベリーの香りを際立たせている。生き生きとした果実味を湛えながらもピュアなシルクを思わせる質感があり、エレガント。熟したワイルドベリーの風味が広がる。ほんのり酸っぱい柑橘類や背景に香るラベンダーのニュアンスが魅惑的な奥行きのある味わいを生む。しっかりとしたタンニンを備えた引き締まった後味が極めて長い余韻を生む。花を思わせるフレッシュ感がもう一口を誘う。≪飲み頃:2028-2038年｜2023/11掲載≫
2020VT他誌評価:★ワイン・スペクテーター93点

2019 Brunello di Montalcino Riserva　上代価格 ￥21,000(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:4543190215039



■テクニカル情報■ 産地:トスカーナ(DOCGブルネッロ・ディ・モンタルチーノ) アルコール:14%前後
品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ100% 醸造:手摘みで収穫。優しく破砕し、ステンレスタンクで発酵させ、10－12日間マセラシオンを行う。容量30hlのスラヴォニア産オーク樽で48ヶ月熟成させた後、12ヶ月瓶熟成。

■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、スミレの花、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)。

★ジェームス・サックリング 98点:極めて繊細なテクスチャーを備えた赤で、透明感と生き生きとした表情が魅力的。花やチェリー、サンダルウッドを思わせる香りが広がる。非常にきめ細やかなタンニンを伴うミディアムボディの味わいで、長い余韻がどこまでも続く。実にエレガント。
≪飲み頃:2027年以降｜2024/12/12掲載≫

★ヴィノス 96点:甘いタバコやリコリスの香りに、お香やメントール、ブラックベリーのニュアンスが重なる。非常に瑞々しい、生き生きとした味わいで、シャープな酸が赤系・黒系果実の鮮やかな風味を引き立て、パンチの効いた柑橘のニュアンスが後味にアクセントを添える。2019年は圧倒されるほどの若々しい張りと、並外れたエネルギーを備え、サワーチェリーの風味を伴う長い余韻へと続く。すでに親しみやすいが、バランスに優れ、じっくりと時間をかけて発展していくポテンシャルを秘めている。≪飲み頃:2026-2038年｜2023/11掲載≫
他誌評価:★ワイン・スペクテーター95点

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

2007 Brunello di Montalcino Dieci　上代価格　￥25,000（税別）

ブルネッロ　ディ　モンタルチーノ　ディエーチ　JAN コード：4543190214247



優良年である 2007 年に作られたディエーチは、スラヴォニアンオークで 36 ヶ月熟成後、10 年間瓶内熟成させたワインです。果実やスパイスなどの複雑なアロマと滑らかなタンニンを持つエレガントな味わいを特徴としています。

【辛口/赤】 産地：トスカーナ（D.O.C.G.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:14,5%　土壌：粘土・石灰岩質　醸造：手摘みで収穫。ブドウを優しく破砕した後、優しく破砕し、ステンレスタンクで発酵させ、10－12 日間マセラシオンを行う。容量 30hlのスラヴォニア産オーク樽で 36 ヶ月熟成させ、さらに 10 年瓶熟成。

■コメント■　赤果実やスパイス、バルサミックな香りが溶け合う。しっかりとしたタンニンを持ち、鼻腔で感じたアロマが後味にも広がり、長い余韻へと続く。

★ジェームス・サックリング 95 点：シルキーな滑らかさを備えた綺麗なワイン。スライスしたベリーや微かにチョコレートパウダー、ヘーゼルナッツのアロマが香る。ミディアム～フルボディで、非常にきめ細やかなタンニンを持つ。後味にスギ、サンダルウッド、タバコの心地よいアロマが漂う。美しい。**≪2016/11/21 掲載≫**

★ワイン・スペクテーター95 点：微かにスモーキーなサンダルウッドのアロマに続いて、チェリーやブラックベリー、鉄、紅茶、焦がしたような革の香りが広がる。複雑でバランスの良い熟した味わいで、よく溶け込んだタンニンを持つ。スモーク香や秋の森を彷彿とさせるような余韻が続く。
≪飲み頃：2020-2030 年｜2020/10/15 掲載≫　他誌評価：★ワイン・アドヴォケイト 93 点　★ヴィノス 93 点　★ワイン・エンスージアスト 92 点

~Valdobbiadene(ヴァルドッビアデーネ)~　Colle Argento コッレ・アルジェント

イタリア北部ヴェネト州ヴァルドッビアデーネで育つ土着品種グレーラを使用。白い花やフレッシュな果実のアロマときめ細やかな泡立ちを特徴とし、引き締まった酸が爽やかな味わいを生みます。

N/V Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut　上代価格　￥4,100(税別)

ヴァルドッビアデーネ　プロセッコ　スペリオーレ　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（D.O.C.G.ヴァルドッビアデーネ・プロセッコ）　品種：グレーラ100%
Alc：11.5%　残糖量：9g/L　標高：300m　畑面積：3.5ha　土壌：岩石、粘土　畑の向き：南東
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天然酵母のみで発酵。補糖は行わず、ろ過して瓶詰。

■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。

★ヴィノス 90 点：潰した青リンゴやジンジャー、細かく散りばめられたフローラルな香りが漂う。引き締まった爽やかな味わいで、熟したメロンや木成り果実の鮮やかな風味が焦点の定まったシャープな酸とコントラスを成す。きめ細やかな泡を持つ。**《2020/12 掲載》**

~Maremma(マレンマ)~　La Querciolina ラ・クエルチョリーナ

ラ・クエルチョリーナは、リヴィオ・サセッティの息子ロレンツォが 1999 年に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 D.O.C.モンテクッコ地区に購入したワイナリーです。アミアータ山の麓、モンタルチーノから 25km にある平均標高 350mの畑は、山風と海風の影響を受け、鮮やかな酸を持つ、フレッシュで風味豊かなワインを生みます。山側と海側ではブドウの成長速度が異なるため、収穫は 2 回に分けて行います。植樹には、古いクローン種を使用し、17ha の畑にはサンジョヴェーゼ・グロッソ（12ha）、ヴェルメンティーノ（5ha）が栽培されています。ミネラルに富んだ土壌がワインに爽やかさをもたらします。

2024 Montecucco Vermentino　上代価格　￥3,300(税別)

モンテクッコ　ヴェルメンティーノ　JAN コード：4543190213509



マレンマ産のヴェルメンティーノを使用した芳醇なアロマと心地よいミネラルを湛えた爽やかな白。

【辛口/白】 産地：トスカーナ州マレンマ地方モンテクッコ（D.O.C.モンテクッコ）　品種：ヴェルメンティーノ 100%
Alc：12.5%　収穫：9 月中旬に手摘み　植樹密度：6000 株/ha　土壌：粘土・石灰岩質　醸造：低温で優しく圧搾。一定の温度に調節し、ステンレスタンクで発酵。その後ステンレスタンクで 3 ヶ月熟成。

■コメント■　外観は麦わら色。グレープフルーツや柑橘類の皮、白い花の生き生きとしたアロマが香る。心地よいミネラル感を湛えたフレッシュな味わい。

2021VT★ジェームス・サックリング 92 点：白コショウやジュニパー（セイヨウネズ）、レモンの葉、パイナップル、ジャックフルーツの力強いアロマが香るフルーティでエキゾチックな白。ミディアムボディでクリーミーなテクスチャーとピリッとした心地よい酸が印象的。生き生きとしたフィニッシュ。**《2022/7/4 掲載》**

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

2023 Montecucco Rosso

上代価格 ￥3,900(税別)

モンテクッコ ロッソ

JAN コード:4543190214612



マレンマ地方のサンジョヴェーゼ・グロッソを 100%使用。瑞々しい果実味ときめ細やかなタンニンを備えたバランスの良い赤です。

【辛口/赤】 産地:トスカーナ州マレンマ地方モンテクッコ(DOC モンテクッコ) 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ 100% Alc:14%前後 収穫:9 月末に手摘み 植樹密度:7000 株/ha 土壌:火山性土壌 醸造:ブドウを優しく破砕した後、温度管理機能付きのステンレスタンクで発酵し 10-12 日マセラシオンを行う。ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させ、さらに 6 ヶ月瓶内熟成。

■コメント■ ブラックベリーや砂糖漬けのプラム、ハーブ、スパイス、フレッシュな果実のアロマを持つ。アーシーなミネラルのニュアンスに加えてきめ細やかなタンニンが感じられる。シルキーなタンニン伴う余韻がどこまでも続く。

★ヴィノス 93 点:潰したブラックベリーを思わせる香りに、エキゾチックなスパイスや風味豊かなハーブ、仄かなカカオのニュアンスが重なる。ワイルドベリーの芳醇なアロマがあり、ミネラル感と生き生きとした酸を備えた洗練された味わい。余韻には、レッドプラムの風味や柔らかなタンニンに加えて、柑橘系のニュアンスが長く残る。2023 年ならではの深みを備えた、秀逸なモンテクッコ・ロッソ。
≪飲み頃:2026-2031 年 | 2026/3 掲載≫

★ジェームス・サックリング 91 点:透明感のある洗練されたサンジョヴェーゼで、チェリーのアロマがあり、仄かなチョコレートや柑橘類を思わせる風味が広がる。ミディアムボディの味わい。鮮やかな酸とタンニンが印象的。**≪2025/5/13 掲載≫**

他誌評価:★ワイン・エンスージアスト 90 点:鉄や潮を思わせるノーズに瑞々しい赤果実、土、地中海のハーブ、柑橘類の果皮のニュアンスが香る。口に含むと熟したチェリーやベリーの柔らかなアロマが広がり、柑橘類やハーブや塩気を伴うニュアンスが続く。非常に親しみやすい、飲み心地の良いワイン。**≪2025/4/1 掲載≫**

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