

ブランド名(和) アルテジーノ
ブランド名(英) Altesino
商品名(和) アルテジーノ ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ モントゾーリ
商品名(英) Altesino Brunello di Montalcino Montosoli
格付 D.O.C.G. ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ

限定



生産国	イタリア	商品コード	613769
生産地域	トスカーナ	JANコード	
生産者名	アルテジーノ	アルコール度数	14.5 % vol
生産者名(英)	Altesino	適温	16 ~ 18
生産年	2017年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成(有)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	16,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ100 %		

単一畑モントゾーリから造られるアルテジーノの看板ワイン。小粒の果実やカカオ、スパイスにハーブ、ドライフラワー、タバコなど複雑な芳香。酸は活き活きとし、きめ細かく高密度なタンニンが溶け込むエレガントなワイン。

色・香・味わい

▶色合いについて

ややオレンジがかった濃いルビーレッド。熟成感がみられるやや明るい色合い。

▶香りについて

ブラックチェリー、ラズベリー、イチゴなどの果実の香りと、スミレ、ドライフラワー、ドライフルーツ、ローズマリー、黒コショウ、タバコ、カカオなど複雑なニュアンスが楽しめる。ヴァニラの香りがエレガントな印象を加えている。

▶味わいについて

繊細でエレガント、しっかりとした構成が感じられる。香りにあるような果実の味わい、活き活きとした酸、きめ細かく高密度なタンニンが溶け込んだ印象で完璧な調和がとれている。スパイスやドライフルーツ、葉巻のような複雑な余韻が長く残る。引き締まった味わいのフルボディ。熟成の可能性は20~30年。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

葡萄畑はモンタルチーノの北東、標高380mの丘「モントゾーリ」。北向きの斜面で、広さは約5ha。土壌はごつごつした石灰岩が多く見られる粘土石灰土壌。

▶製法について

4年熟成(うちスラヴォニアンオーク樽で2年以上)の後、ミディアムトーストのアリエ産のバリックで3から4ヶ月熟成。瓶詰め後、4ヶ月熟成。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.3
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 16 × 24
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5

受賞歴

2018年 ヴィンテージ | Decanter (デキャンター) | 94点
2017, 2018年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 97点 / 100点満点
2013年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 95点 / 100点満点
2013年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 97点 / 100点満点
2013年 ヴィンテージ | 各種コンクール | 98点(James Suckling)

このワインに合う料理は？



2010年ヴァンテージ | 2015年 Wine Spectator TOP 100 LISTS | 18位

2013年ヴァンテージ | Vinos | 97点/100点

2014年ヴァンテージ | Wine Advocate | 94+点

2015年ヴァンテージ | Wine Advocate | 96+点/100点満点

2015年ヴァンテージ | Wine Spectator | 95点/100点満点

2015年ヴァンテージ | VINOUS | 96点/100点満点

2016年ヴァンテージ | JAMES SUCKLING | 97点/100点満点

2016年ヴァンテージ | WINE ADVOCATE | 96点/100点満点

2016年ヴァンテージ | JEB DUNNUCK | 97点/100点満点

2016年ヴァンテージ | JANCIS ROBINSON | 17.5点/20点満点

2016年ヴァンテージ | DECANTER | 95点/100点満点

2016年ヴァンテージ | WINE ENTHUSIAST | 97点/100点満点

2016年ヴァンテージ | Wine Spectator | 97点/100点満点

2017年ヴァンテージ | Wine Advocate | 95点/100点満点

2018年ヴァンテージ | Wine Advocate | 94+点/100点満点

2018年ヴァンテージ | JEB DUNNUCK | 96点/100点満点