

Wine Spectator

95
POINTS

POGGIO IL CASTELLARE / BARONCINI BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA PIAN BOSSOLINO 2016



左から現オーナーのブルーナ・バロンチーニと、ブルーナの甥のサムエル。



TENUTA
POGGIO
IL CASTELLARE

ポッジョ イル カステッラーレ
バロンチーニ

バロンチーニ家は、トスカーナのサンジミニャーノの土地を 1489 年から所有する名門一族で、530 年以上続くワイン造りの家系です。ポッジョ イル カステッラーレ

レは、バロンチーニ家が所有するカンティーナののひとつで、素晴らしいブルネッロ ディ モンタルチーノを生産しています。『ワイン スペクテーター』を始め、『ヴィノス』、『デカンター』など、国際的にも高く評価されており、日本では漫画『神の雫』でも「ブルネッロ ディ モンタルチーノ 2005」が取り上げられました。

ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ ピアン ボッソリーノ 2016

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA PIAN BOSSOLINO

「ピアン ボッソリーノ」は、バロンチーニ家が造る最高峰のブルネッロのリゼルヴァです。畑の標高は 500m、土壌は地質年代の異なる様々な組成となっています。石灰岩と砂のまざる粘土石灰質のシスト、砂が少ない粘土質などです。栽植密度は 3500 本/ha、収量は 30hL/ha です。丘の中腹エリアは風が強く、葡萄を湿気から守り、健全に保ちます。気温も比較的暖かく、葡萄の成熟する時期には暖かい日が続きます。チェリーやスパイスの香るエレガントで持続性のあるアロマ。非常にバランスのとれた味わいで、長い余韻があります。手摘みで収穫し、ステンレスタンクで 26 度に温度管理しながら 15 日間発酵させます。マロラクティック発酵も同じタンクで行います。2,500L のスラヴォニアンオークの樽で 48 ヶ月後、225L のフレンチオークのバリックでも熟成させ、ボトルで寝かせます。

★『ワイン スペクテーター2022.6.15-30』95点 ★『ヴィノス2021.10』93+点

赤・フルボディ <Alc. 14.5%>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.ブルネッロ ディ モンタルチーノ

生産者：ポッジョ イル カステッラーレ (バロンチーニ)

葡萄品種：サンジョヴェーゼ グロツソ 100%

熟成：60 ヶ月以上 (内、2,500L のスラヴォニアンオークの樽で 48 ヶ月、さらに 225L のバリック、瓶でも熟成)

品番：I-940/JAN：4935919059404/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)