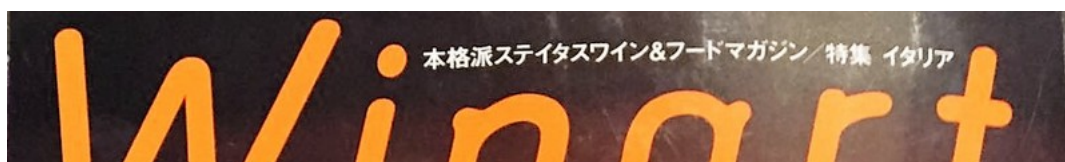


Winart





凝縮された果実の奥に
浮かび上がる太陽と風

ワイナリーの各所に自転車やそれまつわるオブジェが置かれている。サンジョヴェーゼの熟成には、スラヴォニアオークの大樽だけを使う。2004年に完成したワイナリーは美しい。

Winery
ブルネッロ・ディ・
モンタルチーノ 2011(赤)
Brunello di Montalcino 2011
凝縮感のある果実味にスパイシーなニュアンスが漂う。みずみずしい味わいで十分に楽しめる。2011年いよいよフルボディ。ステンレスタンクとセメントタンクで発酵。20〜85hlのスラヴォニアオーク大樽で2年以上熟成。生産本数6万本。

ブルネッロ・ディ・
モンタルチーノ 2010(白)
Brunello di Montalcino 2010
南地区らしくストレートにぶつかってくる濃厚な果実味。繊細な酸味も、力強く飲みのある味わいが魅力のブルネッロ。ステンレスタンクとセメントタンクで発酵。20〜85hlのスラヴォニアオーク大樽で2年以上熟成。生産本数6万本。

* Winery 10

**チャッチ・ピッコロミニ・
ダラゴーナ**
Ciacci Piccolomini
d'Aragona

Owner
パオロ・ビアンキーニ
Paolo Bianchini
1961年生まれ。父から受け継いだワイナリーを誇り、父とともに運営している。アマチュア自転車競技のイタリアチャンピオンに3回なったほどのアスリート。ワインと自転車に情熱を注ぐ。娘と息子もワイナリーで働いている。



チャッチ・ピッコロミニ・ダラゴーナのワイナリーは、カステル・ヌーヴォ・ディ・トラパネーとサント・ジエロ・イン・コッレのふたつの村を結ぶ道にある。ここはフルネッロ産地でも最南端に位置する日当たりのよい地区だ。昔から優れたテロワールとして知られていて、リジョーニ・コッソルボなど優れた生産者が並んでいる。

オーナーのパオロ・ビアンキーニが案内してくれ、畑の標高は240から360メートル。

巨大なスケールの大きなブルネッロだが、軽やかな優美さも持ち合わせている。北地区のブルネッロと比較すると、ハイブや森の下草のニュアンスが控えめになり、純粋な果実の勢いが表に出てくる。テロワールである。

先はグロッセ・セー・グロ・モンテ・タッパの産地だ。正面にアミータ山があり、心地よい風が吹いてくる。醸造段階ではできるだけ介入しないようにして、この優れたテロワールを明確に反映したフルネッロを造るようになっています。