



2011 - キャンティ・モンタルバーノ・リゼルヴァ

商品番号 00204-11

イタリア, トスカーナ州, キャンティ・モンタルバーノ・リゼルヴァ **DOCG**,

テヌータ・マトロネオ・エンリコ・ピエラッツォーリ

色	赤	スタイル	辛口	ボディ	ミディアム ~ フルボディ
アルコール	13.5 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	サンジョヴェーゼ				

エステイトノート

エステイト	250Ha	ヴィンテージ	30年	清澄処理	ゼラチン	
ブドウ畑	30Ha	標高	250m	畑の方角	南/南西	
1ヘクタールあたりのワイン生産量	6,250	収穫方法	手摘み	土壌	泥灰質	
1ヘクタールあたりのブドウ収穫量	50HI/Ha	選別方法	有	ろ過処理	メンブレンカートリッジ	
					年間生産本数	10,000

ヴィンテージノート

2011 - トスカーナ州 : 9 / 10 (excellent)

天候はかなり不規則でした。大雪の多い寒さの厳しい冬に続いて、予想以上に暖かな春でした。4月はとても暑かったのですが、5月は冷涼でした。8月は再びとても暑くなり、9月もかなり暖かでした。このように刻々と変化する気候条件が、新鮮でみずみずしいワインをもたらしました。またその一方で、ワインはアルコール度が高く、風味豊かで丸みがあります。

テイastingノート

色調は鮮やかなルビー色、縁はわずかにピンク色。香りは、バニラ、スパイス、ほんのりとした香ばしさ、よく熟したブラックチェリーが調和し、ふっくらと広がる。まろやかなアタック、酸味とタンニンとがバランスよく溶け合い、ストラクチャーを形成している。後味として心地よい苦みが続く。

テヌータ・マトロネオ・エンリコ・ピエラッツォーリ



長年にわたるワイン製造者であるピエラッツォーリ家は、1970年に（フローレンスの北西、約30キロメートルにある）“カンタガッロ・エステイト”、さらに1990年には（フローレンスの西、約15キロメートルにある）“ラ・ファルメッテ・エステイト”を手に入れました。

カルミニャーノ(Carmignano)と指定された地域のブドウから造られるワインは、ローマ時代からそれらの品質良さを評判でした。1716年の特別勅令は、ほかの地域からの質の低いワインに対してその有名な名前を不正に使用されないよう、カルミニャーノワインを保護しました。20世紀に“スーパー・タスカン”と言われるワイン製造者たちが行うよりずっと以前に、カルミニャーノの生産者たち

ちは18世紀にカベルネ・ソーヴィニオンとサンジョヴェーゼをブレンドする伝統を展開しました。この地方は1975年にDOCの地位を与えられ、1990年にはDOCGの地位に昇格しました。

“カンタガッロ・エステイト”は、評価の高いもう一つのキャンティのサブ地域、DOCGキャンティ・モンタルバーノ地域にあります。モンタルバーノはカルミニャーノ地域の近くにあり、実際にはカルミニャーノワインが造られる丘と同じ丘に位置しています。（土壌、丘の向き、気候など）の栽培条件は大変似ていますが、キャンティ・モンタルバーノワインはサンジョヴェーゼ品種だけで造られるので、カルミニャーノワインとは異なっています。



現在、二つのエステイトは“マトロネオ”のブランド名で合併しています。この家族はいつものように先祖代々の伝統に従い、最高品質のワインを造ることに熱心に取り組んでいます。ブドウとオリーブの栽培家として、伝統的な価値観によって支えられ、エステイトの土壌と自然に制約されていると強く感じています。しかし、ワインの質を高め、土地の地質を保存するという条件で、この家族は新しい知識を適応して最新の技術を使うことを拒みません。