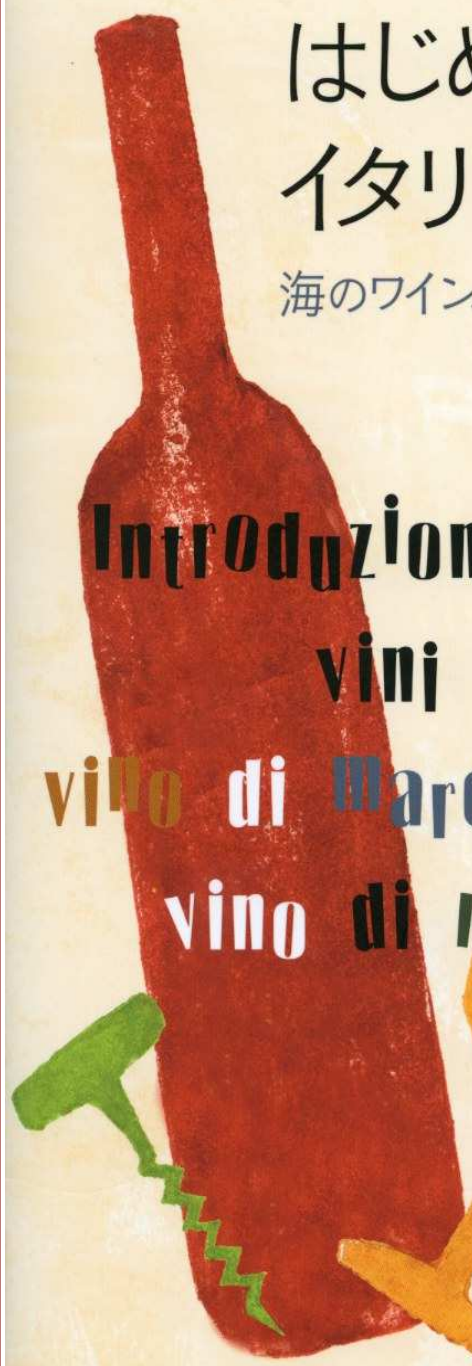


# はじめての イタリアワイン

海のワイン、山のワイン

中川原 まゆみ

Introduzione ai  
vini Italiani:  
vino di mare e  
vino di montagna



柴田書店



## 90 ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ

Brunello di Montalcino

コル・ドルチャ Col d'Orcia



土壌 : 粘土質、石灰質  
品種 : サンジョヴェーゼ  
醸造方法 : 発酵はステンレスタンク、熟成を大樽  
(25,50,75hl)で36ヵ月間。瓶熟成は  
最低12ヵ月間。

標高 : 300~320m  
方位 : 南西  
仕立て方 : 垣根式(コルドーネ・スペロナート)  
植樹期 : 1982~1987年  
植栽密度 : 3,500~4,000本 / ha  
収量 : 6.5t / ha



### 🍷 ワイン解説

モンタルチーノの南側の斜面に畑がある。地質年代は第三紀の始新世になり、石礫を多く含む粘土質や石灰質の固い土壌。斜面が南向きのため、日照量が多く、他のモンタルチーノのエリアよりも降水量がやや少ない。ブルネッコは長期間、熟成した後にリリースされるため、第三香といわれる熟成香が感じられる。腐葉土、ヨード、なめし皮などがそうである。また、他の香りでは黒スグリ、野イチゴ、ビターチョコ、錆びた鉄くぎなどの香りも感じられる。

酸味はやわらかく、とてもおだやかなニュアンスでゆったりとしている。重心

が低めで骨格が太く、がっちりとした風格がある。そしてアルコール度数も高めでパワフル。甘く熟れた膨大なタンニンが、さらなる強さを強調している。

### 🍴 料理との相性

パワフルな味わいからタリアータ、ローズマリー風味、ビーフシチュー、すき焼き。落ち着いた香りから牛肩ロースのキノコ煮込み、ビーフストロガノフ、イノシシとネズの実の煮込み。やわらかさのある、煮込み料理やスパイス風味のあるもの。★★

September 2012