



2014 - ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

商品番号 00198-14

イタリア、トスカーナ州、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ **DOCG**,

テヌータ・サン・フィリッポ、サン・フィリッポ

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	14.0 %	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	22Ha	ヴィンテージ	30年	清澄処理	無	
ブドウ畑	10Ha	標高	300m	畑の方角	北から東	
1ヘクタールあたりのワイン生産量	10,000	収穫方法	手摘み	土壌	岩砂	
1ヘクタールあたりのブドウ収穫量	50HI/Ha	選別方法	2回	ろ過処理	無	
					年間生産本数	15,000

テイastingノート

明るめのルビー色で縁は少しオレンジ。穏やかな香り。丁子などのスパイス、ドライなチェリーやラズベリーなどの香りが融合してゆったりと香り出る。なめらかなアタックで、酸は穏やかだがフレッシュさも感じられ、タンニンはそれほど多くはないが後半でジワリジワリと現れる。全体になめらかな口当たり。セラー温度から。今でも美味しい。

テヌータ・サン・フィリッポ、サン・フィリッポ



モンタルチーノの町周辺では、赤ワイン用のブドウがずっと以前から栽培されています。このワインはトスカーナ州の他のワインよりも優れているという見解が、1831年に初めて表明されました。1865年にイタリアの農産物展示会でのベスト・ワインは、モンタルチーノのブルネッロだったことが注目されました。1879年までには、この（今では）有名な“ブルネッロ”ブドウ品種は、よく知られたサンジョヴェーゼ・ブドウに他ならないということが定着しました。生産地ではこのブドウは茶色のちびっ子つまりブルネッロと呼ばれています。しかしながら、ワインは“ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ”の名前が付け続けられています。

1960年まではたった一つのエステイト（ピオンディ・サンティ）がこのワインを造っていました。それ以降、ワインの評判が益々高まったので、農家はその他の農作物の代わりにこのブドウの木を植えました。1980年にイタリアでDOCGの地位を認められた一番目のオペレーションでした。



サン・フィリッポ・エステイトは1972年、かなりの草創期に立ち上げられました。このエステイトは、モンタルチーノの北部にあるピオンディ・サンティのブドウ畑の近くにあり、現在の所有者、ロベルト・ジャンネッリは2000年にエステイトを購入し、全面的に改修しました。このエステイトは22ヘクタールから成り立ち、その11ヘクタールがブドウ畑で、残りの半分がオリーブ園です。年間およそ30,000本のブルネッロとおおよそ10,000本のロッソ・ディ・モンタルチーノが生産されています。ブルネッロ・ワインは少なくとも1年間、スラヴォニアン・オークとアリエ・オークの大樽で熟成します。一方、ロッソ・ディ・モンタルチーノ・ワインは以前に使用された樽や大樽で最低6か月間熟成します。

北向きの傾斜面で栽培されたブドウで造られたワインは、南向きの傾斜面で育てられたブドウからのワインが一般的に骨格のしっかりした力強いワインなのと比べて、もっと優雅でアロマの高い独特な風味です。どちらの畑の向きからのワインもとてもよく熟成し、30年以上の熟成も稀ではありません。



2014 - Brunello di Montalcino

Product N° 00198-14

Italy, Tuscany, Brunello di Montalcino DOCG,
Tenuta San Filippo, San Filippo

Color	Red	Style	Dry	Body	Medium ~ Full
Alcohol	14.0 %	Volume	750 ml	Maturity	Drink or Hold
Grapes	Sangiovese				

Estate notes

Estate	22Ha	Age	30 years	Fining	None		
Vineyard	10Ha	Elevation	300 m	Exposure	North-east		
Vines	10.000	Harvest	Manual	Soil	Rock Sand		
Yield	50 HI/Ha	Sorting	Twice	Filtration	None	Bottles a Year	15.000

Tenuta San Filippo, San Filippo



Red wines have since ever been grown around the city of Montalcino. The notion that this wine is "superior to all others from Tuscany" was first voiced in 1831. In 1865 it was noted that the best wine at an agricultural fair in Italy was a Brunello from Montalcino. By 1879 it had been established that this (by now) famous "Brunello" grape variety was none other than the well-known Sangiovese grape. Locally the grape was called Brunello, a diminutive of bruno (brown). However, the wines continue to be named "Brunello di Montalcino".

Only one estate (Biondi-Santi) produced the wine until 1960. Since then, as the reputation of the wines grew, more and more farmers planted vines instead of other produce. In 1980 the appellation was the first in Italy to be granted DOCG status.



The San Filippo estate was created rather early, in 1972. It is located close to the Bondi-Santi vineyards in Northern Montalcino. The present owner Roberto Giannelli bought it in 2000 and completely renovated it. The estate is comprised of 22 hectares, 11 are vineyards, the other half are olive groves. About 30,000 bottles Brunello and about 10,000 bottles Rosso di Montalcino are produced annually. The Brunello wines mature in Slavonian and Allier oak casks for at least one year while the Rosso di Montalcino wines age for at least 6 months in used

barrels and casks.



Wines made from grapes grown on the northern slopes are more elegant, distinctive and aromatic as compared to the wines made from grapes grown on the southern slopes which generally are bold and powerful. Wines from both expositions age very well, over 30 years is not rare.