

# Ciacci Piccolomini d'Aragona

## チャッチ・ピッコロミニ・ダラゴナ



### 南部ブルネロの骨格

#### 歴史的畑『ピアンロッソ』

伝統的な大樽熟成醸造で南部ブルネロの典型的ワインを産み出すチャッチ。起源は遡ること17世紀。モンタルチーノの司教で銘家、ヴェスコヴォ家が起源です。この17世紀から続く歴史的な教会が所有していた畑を相続したのです。

その中でもピアンロッソは最も古く、最も優れた区画。モンタルチーノの歴史的に見ても特に重要な畑です。標高は240m-300mで南向き。南側はオルチャ川なので、太陽を遮るものは何もありません。名前の通り赤土の土壌で鉄分やマグネシウムを多く含みます。ワインは完熟果実の充実感の中に、しっかりミネラルの背骨があるんです。果実の重厚さだけで終わらないのが良いんです！

#### 山のミネラル

北部の「イル・パラディソ・ディ・マンフレディ」のワインからは海の香がしてきます。熟した果実の奥からヨード的な香が染み出してきます。チャッチ・ピッコロミニは違います。重厚で詰まった果実の奥に石灰っぽい山のミネラルが感じられるはずですよ。

ブルネロという小さな産地の中には全く違う個性のテロワールがあり、そのだいたいの個性、正反対の個性を持っているのです。

### ブルネロのサードワイン的存在

#### Rosso Toscana 2020

参考上代: **2,300** 円

在庫: **OK**

本

ロッソ・トスカーナ

ブルネロ及びピアンロッソ・ディ・モンタルチーノの畑をメインに植え替えたばかりの若い区画の葡萄を使用するキュヴェでブルネロのサードワイン的存在。サンジョヴェーゼがほとんどだが、アテオの畑のシラー等も少しアッサンブラージュしてバランスをとっている。発酵はステンレスタンクで行い、12ヶ月間そのまま熟成。

### この価格でこの品質のロッソはあり得ません

#### Rosso di Montalcino 2020

参考上代: **3,900** 円

在庫: **420** 本

本

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

**92P: Falstaff**

7.76haのマール土壌の畑で標高は240~360m。発酵はステンレスタンクと内側をガラスコーティングしたセメントタンクに分けて行われる。30度を越えないように調整。その後、ブルネロ同様にスラヴォニア産の大樽に移して18ヶ月以上熟成。アッサンブラージュしてセメントタンクで休ませてからボトリング。

### 南部ブルネロの典型

#### Brunello di Montalcino 2017

参考上代: **7,600** 円

在庫: **600** 本

本

ブルネロ・ディ・モンタルチーノ

**97P: Wine Enthusiast, 93P: Falstaff**

8haのマール土壌の畑で表土は赤い粘土質に覆われている典型的な南モンタルチーノの土壌。標高は240~360m。発酵はステンレスタンクと内側をガラスコーティングしたセメントタンクに分けて行われる。30度を越えないように調整。その後、75hlのスラヴォニア産の大樽に移して24ヶ月以上熟成。

### 最高の畑ピアンロッソ

#### Brunello di Montalcino "Pianrosso" 2017

参考上代: **12,000** 円

在庫: **300** 本

本

ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・ピアンロッソ

**96P: Falstaff, 95P: Wine enthusiast, 94P: James Sackling**

始新世に由来するマール土壌で表土は赤い粘土質が強く出ている真南を向く日当たりの良い畑。向かい側がオルチャ川なので遮るものが無い理想的環境。発酵はステンレスタンクと内側をガラスコーティングしたセメントタンクに分けて行われる。その後、75hlのスラヴォニア産の大樽に移して36ヶ月以上熟成。

### 99ポイント獲得!

#### Brunello di Montalcino "Pianrosso" Riserva 2016

参考上代: **19,000** 円

在庫: **120** 本

本

ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・ピアンロッソ・リゼルヴァ

**99P: James Sackling, 97P: Wine Critic, 94P: Vinous**

始新世に由来するマール土壌で表土は赤い粘土質が強く出ている真南を向く日当たりの良い畑。向かい側がオルチャ川なので遮るものが無い理想的環境。発酵はステンレスタンクと内側をガラスコーティングしたセメントタンクに分けて行われる。その後、75hlのスラヴォニア産の大樽に移して36ヶ月以上熟成。

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!  
FACEBOOK & INSTAGRAM