

# Ciacci Piccolomini d'Aragona

チャッチ・ピッコロミニ・ダラゴナ



## クラシックな気候

### 2018はクラシック・ヴィンテージ

近年の猛暑で、ここモンタルチーノでは常に9月前半頃に収穫を開始せざるを得ない年が続いていました。2018年はその暑さも落ち着き、まるで数10年前に戻った様な天候に恵まれた1年となりました。冬は平均的な降雨量で寒く、また開花の時期にも雨が降りましたが、4月中旬から一気に気温が上昇。そして5月には気温の高い日が続き、気温が高いま雨が降りました。これは、まさにこの時期の葡萄にとって最適な気候なのです。

8月最初の3週間は小雨が断続的に降り気温が低かったため、葡萄の成熟がゆっくりと進んでくれました。その後は乾燥のストレスもなく夏を過ごし、9月の初旬に気温が上がったため、葡萄が完璧に熟しました。その結果、良い葡萄を収穫する事が出来たため、良年だけ造られる単一畑「ピアンロッソ」も素晴らしい仕上がりに。2018年は、ここ数年の暑すぎるパワフルな年とは違う個性のワイン。とても芳香の豊かな、優美な雰囲気兼ね備えているのが特徴です。



## ブルネロ最高峰「ピアンロッソ」

### 森とオルチャ川に囲まれた畑

彼らが所有する中で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の1つとされています。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。また、川の影響で寒暖の差が激しいのも特徴。

土壌は名前の通り赤土で、鉄分やマグネシウムを多く含みます。ワインには完熟果実の充実感の中に、しっかりミネラルがある。より生き生きとしているような、果実の重厚さだけで終わらない良さがあります！

モンタルチーノ北部の「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来ます。ここがチャッチ・ピッコロミニとは違うんです。重厚で詰まった果実の奥に、石灰っぽい山のミネラルがはっきりと感じられるはず。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、その代表的で正反対の個性を持っている、どちらも唯一無二の造り手です。



## 99point 獲得！

### 高評価のオンパレード

ブルネロを代表する造り手の彼等。毎年輝かしい高評価で広く認知されています。そして、特筆すべきクオリティは勿論のこと、注目してもらいたいのはその価格。他にも高い評価を受けている造り手はありますが、この価格でリリースしているところはまずないんです。チャッチのワインはなんと他の1/2~1/3くらいの価格。

畑は全て有機栽培で除草剤などは一切使用しません。森に囲まれているので毎年20%は鹿に食べられてしまいます。逆に言えば鹿が食べたくなる程美味しい葡萄ということ。ワインは葡萄ですべてが決まると考え、法定基準の3/4まで収量を落とし凝縮したブドウを収穫している。こうした姿勢が評価に値するクオリティにつながっています。

【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



《新入港》

6/19(月)から出荷開始!

99P 獲得! 60本のみ!!

Brunello di Montalcino "Pianrosso" Ris 2016 参考上代:19,000 円

入港数:60 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

本

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て出ている真南を向日当たりの良い畑。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。

ブルネロの最高峰の畑ピアンロッソ

Brunello di Montalcino "Pianrosso" 2018 参考上代:13,000 円

入港数:300 本

ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・ピアンロッソ

96P:Wine Advocate

97P:James Sackling

本

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て出ている真南を向日当たりの良い畑。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。

典型的南部ブルネロ土壌

Brunello di Montalcino 2018 参考上代:7,600 円

入港数:600 本

ブルネロ・ディ・モンタルチーノ

97P:Wine Enthusiast

95P:James Sackling

94P:Falstaff

本

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。

コスパ最高!

Rosso di Montalcino 2021 参考上代:3,900 円

入港数:420 本

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

91P:Wine Critic

本

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。アッサンプ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。

アテオ=無神論者

Sant'Antimo Rosso "Ateo" 2021 参考上代:2,900 円

入港数:240 本

サンタンティモ・ロッソ・アテオ

90P:Falstaff

本

ブルネロの生産が非常に難しかった1989年に、代わりに初めて造られたのがこの「アテオ」。当初はサンジョヴェーゼを使用していたが、2007年よりカベルネソーヴィニヨンとメルローのみで造っている。この地域で神とされるサンジョヴェーゼを使用しないことからアテオ(=無神論者)という名でリリース。土壌は始新世に由来するマール土壌。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、3hlのオーク樽で12ヶ月熟成。カベルネソーヴィニヨンの香りにややスパイシーな果実味。顕著なタンニンを持ちつつもやわらかい印象のワイン。

ブルネロのサードワイン的存在! 値上げなし!

Rosso Toscana 2020 参考上代:2,300 円

在庫:OK

ロッソ・トスカーナ

本

ブルネロ及びロッソ・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。よって、ブルネロのサードワイン的な存在。サンジョヴェーゼがほとんどだが、アテオの畑のシラー、メルロー、カベルネソーヴィニヨンも少しアッサンプ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ヶ月間セメントタンクで熟成。

【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
- ・読者限定「特別条件」
- ・限定品、最新入港案内
- ・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