

テヌータ・ボン・テンポはイタリア、モンタルチーノから遠く南、ワイン造りが盛んなカステルヌオヴォ・デラパテの近くに位置します。降雨量が少なく常に風が吹き、痩せた土壌ですが畑の向きが良いテヌータ・ボン・テンポは高品質で上品なワインの生産に理想的な場所です。サンジョヴェーゼのみを栽培し、高品質かつユニークなテロワールを忠実に表現するワインを造ることを哲学としています。

社名であるボン・テンポはイタリア語で“良い時間”を意味し、穏やかで静かな美しい渓谷で過ごす心地良い時間を表しています。



Rosso di Montalcino 2023
ロッソ・ディ・モンタルチーノ 4,500円



地方：トスカーナ 750ml 赤
原産地呼称：ロッソ・ディ・モンタルチーノDOC
品種：サンジョヴェーゼ100%
醸造：8haの南東向き、標高250mの畑、マールと砂岩土壌。温度管理したステンレスタンクで野生酵母による発酵後、2週間マセレーション、約1年コンクリートタンクで熟成、その後ステンレスタンクで澱を落とし最低4ヶ月瓶熟。

明るく新鮮なサマーチェリーやラズベリーが印象的でとても綺麗でリフレッシュさせてくれる味わいです。

La Furba 2022
ラ・フルバ 7,800円



地方：トスカーナ 750ml 赤
原産地呼称：ロッソ・ディ・モンタルチーノDOC
品種：サンジョヴェーゼ100%
醸造：ヴィンテージによって一部全房発酵、野生酵母で4～6ヶ月果皮と共に2種類のアンフォラで発酵・熟成、その後ステンレスタンクで澱を落とし瓶詰。野生動物が多く生息する自然豊かな土地への敬意を込め、感謝祭の七面鳥を盗んだキツネ（フィレンツェではキツネを“furba：狡猾”と呼ぶ）をキュヴェ名に。

ブラックペッパーなどのスパイスを連想させる華やかで個性的なアロマ。バランスが良く、軽やかなタンニンと魅力的な酸を伴う驚く程ピュアなワインです。

Brunello di Montalcino 2019
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 9,200円



地方：トスカーナ 750ml 赤
原産地呼称：ブルネッロ・ディ・モンタルチーノDOCG
品種：サンジョヴェーゼ100%
醸造：3.5ha、南東向き、標高300～350mの畑、砂岩と石灰質の瓦礫土壌。温度管理したステンレスタンクで4週間マセレーション、20・35hlのスラヴォニアンオークで3年熟成、その後ステンレスタンクで澱を落とし最低6ヶ月瓶熟。

ヴァニラやトーストの香りに幾重にも重なるタンニンを感じます。甘いベリーや塩味、ミネラルや土のニュアンスがあり長期熟成可能なワインです。

Brunello di Montalcino Riserva Oliveto P.56 2019
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ・オリヴェート・ピー56 14,000円



地方：トスカーナ 750ml 赤
原産地呼称：ブルネッロ・ディ・モンタルチーノDOCG
品種：サンジョヴェーゼ100%
醸造：P.56という区画番号の最も古い畑、樹齢25年。手摘みで樹木1本あたり最高1kgまで収量制限。温度管理したステンレスタンクで野生酵母にて発酵後6週間マセレーション、20・35hlのスラヴォニアンオークで3年熟成、ステンレスタンクで澱を落とし最低18ヶ月瓶熟。

ドライチェリーやブラックカラントに加えドライプラムのアロマ。スパイスやたばこ、甘草の香りとも味わいが口中に広がります。

Brunello di Montalcino Riserva 2012
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ 11,000円



地方：トスカーナ 750ml 赤
原産地呼称：ブルネッロ・ディ・モンタルチーノDOCG
品種：サンジョヴェーゼ100%
醸造：手摘みで樹木1本あたり最高1kgまで収量制限。温度管理したステンレスタンクで7～10日発酵、ボンピングオーバーを実施。密閉ステンレスタンクで20～25日マセレーション。500ℓのフレンチオーク(新樽50～70%)で36～40ヶ月、64hlのスラヴォニアンオークで数ヶ月、更に18ヶ月瓶熟。

レーズンやチェリーコンフィ、ブラックベリージャムの熟した果実にカルダモンやシナモンのスパイスのニュアンス。リッチで複雑な味わいが広がります。