



San Filippo

サン・フィリッポ

サン・フィリッポは、1672年に造られた農家とチャペルから成るモンタルチーノ中心部の小さな集落で1972年に創業しました。ビオンディ・サンティの著名なイル・グレッポの畑に面したこのワイナリーを2003年にロベルト・ジャネッリが購入して大規模な改修を行い、大きく品質を向上させました。10ヘクタールの畑ではサンジョヴェーゼ・グロッソをオーガニック農法で栽培し、エレガントで熟成能力を秘めた単一畑のワインを生み出しています。中でもレ・ルチェーレは卓越した品質を保ち、ワイン・スペクテーター・ジェームス・サックリングなど数々のメディアから高い評価を得ています。全てのワインは各畑の名前を冠しています。

Rosso di Montalcino Lo Scorno 2021
ロッソ・ディ・モンタルチーノ・ロ・スコルノ 5,500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: 単一畑。化石を含む石灰岩と粘土の土壤。ステンレスタンクでアルコール発酵後、ステンレスタンク・セメントタンク・樽でMLF、10ヶ月樽熟成、4ヶ月瓶熟成。

アルコール漬けのチェリーやスパイスを感じる凝縮したアロマ。フルボディーでバランスが良く、シルキーなタンニンと長い余韻を伴うワインです。

Brunello di Montalcino Le Lucére 2017
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・レ・ルチェーレ 18,500円

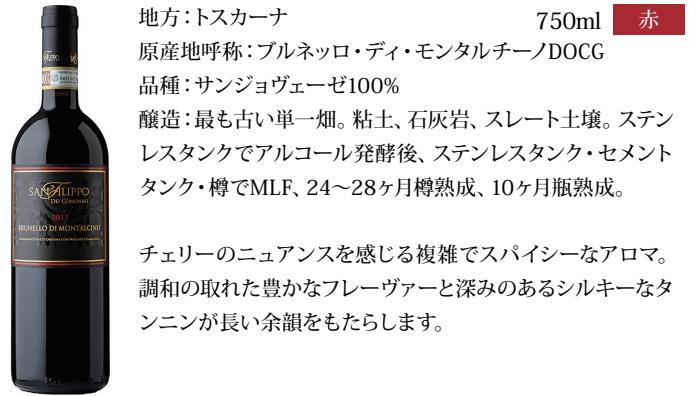


地方: トスカーナ 750ml 赤
原産地呼称: ブルネッロ・ディ・モンタルチーノDOCG
品種: サンジョヴェーゼ100%
醸造: 単一畑。化石を含む石灰岩と粘土の土壤。ステンレスタンクでアルコール発酵後、ステンレスタンク・セメントタンクでMLF、24~28ヶ月小樽と大樽で熟成、10ヶ月瓶熟成。

上質でエレガントなアロマはアルコール漬けのチェリーに加えシナモンやクローブのスパイスも感じます。シルキーなタンニンがもたらすフィネスとエレガンスが口中に広がり、心地よいフレーヴァーが余韻に残ります。



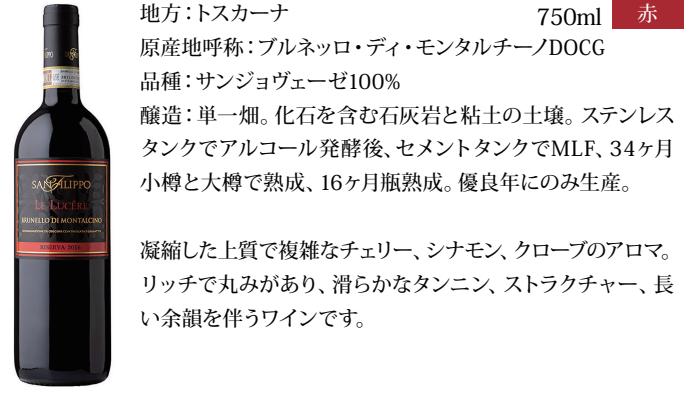
Brunello di Montalcino San Filippo dei Comunali 2017
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・サン・フィリッポ・ディ・コムナリ 12,500円



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: 最も古い単一畑。粘土、石灰岩、スレート土壤。ステンレスタンクでアルコール発酵後、ステンレスタンク・セメントタンク・樽でMLF、24~28ヶ月樽熟成、10ヶ月瓶熟成。

チェリーのニュアンスを感じる複雑でスパイシーなアロマ。調和の取れた豊かなフレーヴァーと深みのあるシルキーなタンニンが長い余韻をもたらします。

Brunello di Montalcino Le Lucére Riserva 2016
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・レ・ルチェーレ・リゼルヴァ 35,000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: 単一畑。化石を含む石灰岩と粘土の土壤。ステンレスタンクでアルコール発酵後、セメントタンクでMLF、34ヶ月小樽と大樽で熟成、16ヶ月瓶熟成。優良年にのみ生産。

凝縮した上質で複雑なチェリー、シナモン、クローブのアロマ。リッチで丸みがあり、滑らかなタンニン、ストラクチャー、長い余韻を伴うワインです。