

Tenuta Buon Tempo

テヌータ・ボン・テンポ

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

ロッソ・ディ・モンタルチーノ



2023	750ml	4,500円	赤
------	-------	--------	---

地方：トスカーナ

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

ラ・フルバ



2022	750ml	7,800円	赤
------	-------	--------	---

地方：トスカーナ

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

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ



2019	750ml	9,200円	赤
------	-------	--------	---

地方：トスカーナ

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。

ヴァネ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

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



2019	750ml	16,000円	赤
------	-------	---------	---

地方：トスカーナ

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、甘草の香りと味わいが口中に広がります。