



サンジョヴェーゼの神髄を追及

モンテヴェルティーネは、キアンティ丘陵地帯の中心で、マネッティ家が営む家族経営のワイナリーです。1967年に鉄鋼業を営んでいた先代のセルジオ・マネッティが、休暇を過ごすための別荘としてこの地に2haの土地を購入したことからワイナリーの歴史が始まります。ワイン造りにのめり込んだセルジオは、ほどなくして本業を辞め、古い友人であった伝説的エノログ、ジュリオ・ガンベリをコンサルタントに招き、本格的にワインビジネスに専念することになります。

当初はキアンティ・クラッシコの規定に沿ったワイン造りをしていたモンテヴェルティーネですが、枠にとらわれずサンジョヴェーゼ本来の魅力を純粋に表現するために、1984年代初頭にあえてDOCGを脱退。自分たちの信念に基づいたワイン造りに注力することを選択。法律が変わり、キアンティ・クラッシコを名乗ることができるようになってからもIGTを継続しています。セルジオが2000年に他界してからは、息子であるマルティーノが醸造家のパオロ・サルヴィとともにワイナリーを守っています。

キアンティ・クラッシコエリアの中でも最も高い、ラッダ・イン・キアンティの海拔425mの土地に、1968年の植栽されたレ・ベルゴレ・トルテをはじめ、8か所に計18haの自社畑を所有。サンジョヴェーゼが全体の90%を占め、残りの10%でコロリーノとカナイオーロを栽培しています。冷涼な気候と、ガレストロ(片岩や砂岩が混じる砕けやすい白亜質)とアルヴェレーゼ(硬質石灰岩)の混ざり合った土壌、そしてバイオダイナミックと有機農法により、最良なブドウを作り出します。全て手摘みで収穫されたブドウは、創業から変わらない伝統的な醸造方法でサンジョヴェーゼの魅力を余すところなく凝縮したワインへと作り上げられます。

なかでも、彼らのフラッグシップワインであるサンジョヴェーゼ100%の「レ・ベルゴレ・トルテ」は、先代のセルジオが、ジュリオ・ガンベリとともに長年にわたり実現させたワインで、1977年のファースト・ヴィンテージ以降、その圧倒的な存在感と美しい味わいで、ヴィンテージを重ねた今でも世界中に衝撃を与え続けています。



PIAN DEL CIAMPOLO

ピアン・デル・チャンポロ

チェリーやオレンジピール、薪の香り、大地香に、ほのかにフレッシュオレガノなどのアロマが混ざり合う。まろやかな味わいに、ほどよいタンニンが広がり、心地よい余韻へと続く。サラミやパスタ、グリルした肉料理とともに。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ 90% カナイオーロ 5% コロリーノ 5%
原産地呼称	I.G.T.
醸成	スラヴォニア産オーク樽12か月 +瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401824
上代 750ml ¥5,500



LE PERGOLE TORTE

レ・ベルゴレ・トルテ

チェリーやプラム、オレガノ、コーヒーなどの芳醇で洗練されたアロマに、ほのかなナッツのニュアンスが優雅に口の中に広がる。味わいは深くリッチで、甘い果実に研ぎ澄まされたバランスと酸味、タンニンが複雑で長い余韻へと繋がる。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	I.G.T.
醸成	スラヴォニア産オークの樽 12か月のちアリエ産バリック 12か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401800
1500ml × 3 4948657 401831
上代 750ml ¥22,000/1500ml ¥48,000



MONTEVERTINE

モンテヴェルティーネ

チェリーや赤いプラムの香りに、ほのかにオレンジピールやコーヒー、フレッシュなハーブ、セダー香が調和する。深みのあるふくよかな味わいで、酸味やタンニン、土地香が感じられ余韻が持続する。サラミ、グリル肉、パスタ、煮込み、魚のブイヤベースなどと。

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ 90% カナイオーロ 5% コロリーノ 5%
原産地呼称	I.G.T.
醸成	スラヴォニア産とアリエ産の樽 24か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401817
1500ml × 3 4948657 401848
上代 750ml ¥9,800/1500ml ¥22,000



オーナー マルティーノ・マネッティ