



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・ガンベッリ氏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、粹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年代初頭にあって 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・ガンベッ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

数量限定品



タイプ	赤ノミディアムボディ
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
750ml	¥7,500

LE PERGOLE TORTE

レ・ベルゴレ・トルテ

数量限定品



タイプ	赤ノフルボディ
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
750ml	¥31,000/1500ml ¥86,000

MONTEVERTINE

モンテヴェルティーネ

数量限定品



タイプ	赤ノフルボディ
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
750ml	¥14,000/1500ml ¥35,000

オーナー マルティーノ・マネッティ

