トスカーナ州 モンテヴェルティーネ





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ゴ、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、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 ンティの海抜425mの土地に、1968年の植栽されたレ・ペルゴレ・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 てビオディナミ農法により、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・ペルゴーレ・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

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。

> 4948657 401824 スラヴォニア産オーク樽12か月

750ml ¥8,400

赤/ミディアムボディ

サンジョヴェーゼ 90% コロリーノ 5% 原産地呼称

I.G.T.

+瓶内6か月



MONTEVERTINE

モンテヴェルティーネ

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、 者込み、 鱼のブイヤベースなどと。

 $750 \text{ml} \times 6$ 4948657 401817 $1500 \text{ml} \times 3$ 4948657 401848

750ml ¥16.000 / 1500ml ¥41.000

チェリーや赤いプラムの香りに、ほの タイプ 赤/フルボディ

> サンジョヴェーゼ 90% カナイオーロ 5% コロリーノ 5%

スラヴォニア産とアリエ産の 樽24か月+瓶内6か月



LE PERGOLE TORTE

レ・ペルゴーレ・トルテ

750ml \times 6

チェリーやプラム、オレガノ、コーヒー などの苦葭で洗練されたアロマに、ほ 赤/フルボディ のかなナッツのニュアンスが優雅に口

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。

 $750 \text{ml} \times 6$ 4948657 401800 $1500 \text{ml} \times 3$ 4948657 401831

750ml ¥40.000 / 1500ml ¥103.000

数量限定品

サンジョヴェーゼ

原産地呼称

スラヴォニア産オークの橙 12か月のちアリエ産バリック 12か月+瓶内6か月



スリーボンド貿易株式会社 お問い合わせ先: TEL 03-5447-6991 31

※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。