

TENUTA DI BISERNO

テヌータ・ディ・ビセルノ



INSOGLIO DEL CINGHIALE

インソリオ・デル・チンギアーレ

ブラックベリーやプラムにかすかにスパ イスが香る。生き生きとしたフレッシュ さとバランスがとれた味わい。柔らかく 心地よいタンニンと滑らかな口当たり で、スムースなフィニッシュを楽しめる。

> 原産地呼称 I.G.T. 4948657 402036

750ml ¥5,500

40%をフランス産オークの バリック(古樽)で4か月

赤/ミディアムボディ

ルド36%

メルロー30%、シラー34%、

カベルネ・フラン、カベルネ・

ソーヴィニヨン、プティ・ヴェ

リス、カシスなどの複雑ながらもエレ ガントで芳醇な香り。果実味あふれる

韻が続く。

イル・ピノ・ディ・ビセルノ

IL PINO DI BISERNO

赤いベリー系の果実やコーヒー、リコ

ふくよかな味わいと、きめの細かいシ カベルネ・フラン、メルロー、 カベルネ・ソーヴィニヨン、 ルキーなタンニンで、バランスの良い余 プティ・ヴェルド

750ml \times 6

750ml ¥11.000

I.G.T. 熟成 フランス産バリック(新樽

赤/フルボディ

原産地呼称

とセカンドフィル) と残りを ステンレスタンク+瓶内6か月

BISERNO

 $750 \text{ml} \times 6$

赤い果実やスパイス、粉砕したコー ヒー豆などの複雑で甘美な香り。ベル ベットのような滑らかなタンニンと深み のあるリッチな風味が広がる。心地よ い酸味とミネラルを豊富に感じるバラ ンスがとれた味わい。余韻は長くエレ

750ml \times 6

750ml ¥33,000

カベルネ・フラン、メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン プティ・ヴェルド 原産地呼称

I.G.T.

4948657 402012 85%をフランス産バリックの 新樽で、15%をセカンドフィル のバリックで15か月+瓶内6

オルネライア、マッセート、そして次の伝説へ

テヌータ・ディ・ビセルノは、イタリア最高峰のワインと称される伝 説的ワイン「オルネライア」と「マッセート」を生み出した名門アンティ ノリ家のロドヴィコ・アンティノリ侯爵が自身の最後で最高の夢として 実現させたプロジェクトです。

ロドヴィコがこのプロジェクトをスタートさせたのは、テヌータ・デ ル・オルネライアを売却した直後の2002年のこと。彼の兄で名門で あるアンティノリの名声を築いたアンティノリ家26代目現当主ピエ ロ・アンティノリ侯爵と兄弟で取り組んだ初めてのワイナリーです。

テヌータ・ディ・ビセルノはトスカーナの西部、ティレニア海を臨む 北にビッボーナ、南にボルゲリに挟まれたワインの銘醸地、アルト・マ レンマの丘陵地に所在します。この土地はサン・テミリオンとポムロー ルの特徴を併せ持つマッセートの土壌に通じるものがありながら、 ロドヴィコはカベルネ・フランの栽培にポテンシャルを見出し、カベル ネ・フランを主体としたワイン造りを行うことを決断します。ボルゲリ の地から生み出してきた数々の伝説的ワインと同様、ボルドースタイ ルに傾倒しながらも、カベルネ・フランをメインにした新たな挑戦でした。 この挑戦を成功させるためにロドヴィコが声をかけたのは、オルネ

ライアやマッセートを一緒に生み出したミシェル・ロラン氏でした。長 年の友人でもあったロラン氏はこの申し出を快諾。ロラン氏をコンサ ルタントに迎え本格的にワイン造りがスタートします。

45haの自社畑には2001年から2005年の間にカベルネ・フランを 中心にメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドが植樹 され2003年にはインソオ・デル・チンギアーレのファーストヴィンテー ジが造られました。石灰質、石が多い土質や、砂質、泥質など、多種 の性質が重なり合う土壌とティレニア海から吹き込む冷涼な風や反 射光などの好条件が突出したブドウ造りを可能にしています。

2012年のプロジェクト正式発表後、早速世界中のワイン評価誌で 得点を獲得。伝説のメンバーがタッグを組んだ新ワイナリーは瞬時に 注目を集め、世間に知れ渡ることになりました。

現在、彼らの情熱は創業当時からワイナリーを支えていた二人の 甥であるニコロ・マルツィーキ・レンツィへと引き継がれ、さらに発展 させるための継承者、そしてキープレイヤーとして役割を果たしてい ます。これまでの品質重視のスタイルを変えることなく、さらにバラ ンスの優れたワイン造りを続けていきます。

