



ブルネッロの若き伝承者

コルトネージ家は代々モンタルチーノで農家を営み、ワイン造りを行ってきました。現在は若き当主でエノロゴのトンマーゾが、父マルコと二人三脚で家業を継いでいます。トンマーゾの祖父が1970年代に購入した56haを超える所有地のうち、モンタルチーノの北地区でワイナリーが拠点を構えるラ・マンネッラを中心に、南東地区のカステルスオーヴォ・デッラバーテのポッジャレッリの約8haのブドウ畑からブルネッロ・ディ・モンタルチーノが造られています。

一家は1990年から瓶詰をスタート。当初は2つ畑のブドウをブレンドしたワインを生産していましたが、1998年、父マルコが、この2つ畑のキャラクターがまったく違うことに気づき、それぞれの畑の個性を活かしたワインを造ることを決心。「クラシックなブルネロ」という位置づけの北のラ・マンネッラと、「新しいブルネッロ」の南東のポッジャレッリ、対照的なワインが生まれたのです。

ラ・マンネッラは、標高280～350mで粘土質と石灰質成分とが混じった土壌で、昼夜の寒暖差がワインのアロマに複雑性やエレガントさ、上質さを与えます。一方ポッジャレッリは、標高420mの水は

けのよい砂質で豊富なガレストロ（泥灰土が薄く何層にも重なった土壌）、温暖な気候が特徴で、バランスの取れた味わいのワインを生み出します。すべての畑ではサンジョヴェーゼのみが栽培されています。ブドウの収穫、選別はすべて手作業、ワイナリーではそれぞれの畑のブドウの個性に合わせた醸造が行われています。

醸造コンサルタントにバオロ・カチオルナを迎え、2017年にはワイナリー名を「ラ・マンネッラ」から、家族の名前である「コルトネージ」に改名、さらなる躍進を続けます。トンマーゾはモンタルチーノの中でも若い当主という立場から、ブルネッロの次世代を支える活動にも尽力しています。

彼らの高品質でレベルの高いワインを生み出す秘訣は、何世代にもわたり注いできたサンジョヴェーゼ栽培への情熱と経験。それを親から子へ、そして次の世代へと確実に継承することによって他なりません。家族の誇り、そして家族を育ててくれたモンタルチーノとサンジョヴェーゼへの賛美を胸に、今日も伝統を受け継ぎながら未来へ繋げるワイン造りに勤めます。



LÈONUS TOSCANA ROSSO

レオヌス・トスカーナ・ロッソ

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
原産地呼称	I.G.T.
熟成	スラヴォニア産オーク樽にて5か月

750ml × 6 4948657 403705

750ml ¥3,500



BRUNELLO DI MONTALCINO LA MANNELLA

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ラ・マンネッラ

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	D.O.C.G.
熟成	スラヴォニア産オークの大樽にて36か月

750ml × 6 4948657 403729

1500ml × 1 (木箱入) 4948657 403750

750ml ¥9,500/1500ml ¥22,000



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ

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	D.O.C.G.
熟成	スラヴォニア産オークの大樽にて48か月

750ml × 6 4948657 403743

750ml ¥24,000



ROSSO DI MONTALCINO

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

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
原産地呼称	D.O.C.
熟成	スラヴォニア産の30HIのオーク樽にて12か月

750ml × 6 4948657 403712

750ml ¥4,600



BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIARELLI

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ポッジャレッリ

数量限定品

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	D.O.C.G.
熟成	500Lのフランス産オークのトノーで24か月

750ml × 6 4948657 403736

750ml ¥17,000

