

Vino Nobile di Montepulciano

ヴィノ・ノビレ・ディ・モンテプルチャーノ

テクニカル・ノート

	原産地呼称	DOCG Vino Nobile di Montepulciano (ヴィノ・ノビレ・ディ・モンテプルチャーノ)
	コード	I4-4
	年間生産量	
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Prugnolo Gentile (プルニョーロ・ジエンティール) = Sangiovese (サンジョヴェーゼ) Canaiolo (カナイオーロ)
	アルコール度数	
土壌	第三紀の石灰岩・砂質・泥炭質土壌。標高は250～450m。	
平均収穫量	56hl/ha	
植え付け密度	2,500～4,500本/ha	
剪定方法	ギュイヨ、コルドンなど	
除梗率	100%	
醗酵槽	ステンレスタンク	
醗酵温度	26～28℃	
醗酵・マセラシオン	温度管理しながらアルコール醗酵の後マセラシオンを行う。合計10～12日間。	
熟成方法	木製の大樽で2年間熟成させた後ビン詰め。その後ビン内で最低6か月間熟成。	
ワインの特徴	高貴(ノビレ)なワインとして1981年からDOCGに昇格している通のワイン。	
テイasting・コメント	紫がかった鮮やかなルビーカラー。フレッシュな果実の香りと、くるみやヘーゼル・ナッツのような香ばしさ。タンニンと酸味のバランスが良く、赤いベリー系果実のジャムのような果実味もたっぷり。4～6年の熟成が可能。時間とともにスパイシーで芳醇な香りに変化する。	
食事との相性	肉料理全般。特に牛肉のシチューやジビエなど、深い味わいの料理と相性抜群。少し熟成したチーズともよく合う。	
評価・プレス	★'06,'07ヴァンテージ・・・「ブリュッセル国際ワインコンクール」で銀賞受賞 ★'06ヴァンテージ・・・「ロサンゼルス国際ワインコンクール」で銀賞受賞 ★'06,'08ヴァンテージ・・・「デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード」で銅賞受賞	