

モンタルチーノの北東側に約50haの土地を所有する1968年創立のワイナリー。アジエンダ・アグリコラとして瓶詰めを本格的にスタートしたのは1993年です。

約10haのなだらかな傾斜の畑は、全てカンティーナに隣接している1枚畑です。日当たりの良いこの土地は、「ソラリア」の名前の起源に相応しい場所です。標高は300~350m、粘土質に砂質、ガレストロが混ざった土壌の畑には、平均樹齢25年程度の葡萄が植えられています。

オーナーであり、醸造家であるパトリツィア・チェンチオーニは、二人の娘の優しい母親でありながら、ブルネロ コンソルツィオを創設した偉大な祖父の畑を引継ぎ、ワイン造りのすべての仕事を取り仕切ります。常に穏やかで柔らかなまなざし、決して多くを語らない彼女は、葡萄のポテンシャルをしっかりと引き出すという、基本的で最も大切な行程を実に丁寧に、かつ妥協せずに集中して行なっています。

畑を知り尽くした彼女は、畑の区画ごとに葡萄を仕込み、熟成期間の1年目には液体の状態をチェックしながら、大樽やバリックの旧樽を使い分け、熟成させています。2年目以降は樽にはほとんど触れず、ひたすら熟成を待ちます。

樽の中での状態のより良いものをブルネロとし、更に熟成させていくという考え方です。余計な事はなるべくしない、葡萄の力を信じてワインを造っています。

オーナーをはじめ、ほぼ全員が女性のスタッフであり、女性らしい心配りが随所に感じられる造り手です。また、パトリツィアの祖父は初代コンソルツィオの代表でした。モンタルチーノのDNAをしっかりと受け継いでいます。



左/長女 アリアンナ
中央/パトリツィア
右/次女アナリーザ



2018年完成 テイスティングルーム

ラベル

色 ヴィンテージ

容量/入数

希望小売価格

JANコード

商品コード

Rosso di Montalcino D.O.C.

ロッソ ディ モンタルチーノ

サンジョヴェーゼ100%。標高300~350m。粘土、石灰、ガレストロの土壌。樹齢25~30年。4,000本/ha。フランス産とスロヴェニア産の新旧樽を併用して8ヶ月間の熟成。

熟成中に樽での状態をチェックし、ブルネロにするか、ロッソにするか分類する。

2016	750/6	¥3,500	4986504 125530	2131106-4406
2017	750/6	¥3,500	4986504 125530	2131237-10887

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

ブルネロ ディ モンタルチーノ

サンジョヴェーゼ100%。標高300~350m。粘土、石灰、ガレストロの土壌。樹齢25~30年。4,000本/ha。フランス・アリエ産と、スロヴェニア産の新旧樽を併用して24ヶ月間の熟成の後、6ヶ月間の瓶熟成。

2013	750/6	¥7,900	4986504 126766	2131083-4173
------	-------	--------	----------------	--------------

Brunello di Montalcino Riserva Solaria Selection 123 D.O.C.G.

ブルネロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ ソラリア セレクション 123

サンジョヴェーゼ100%、凝灰岩を含んだ水はけの良い粘土質土壌、コルドーネ・スペロナート、植樹密度:4600本/ha、33℃以下に温度管理された状態でルモンタージュ、そして長い醸し。マロラクティック醗酵は圧搾後すぐに行う。42ヶ月間フランス製の大樽(750ℓ)で熟成、そして瓶詰。ラベルに表記されている「123」という記号は、昔の台帳のナンバー。

2012	750/6	¥15,000	4986504 126773	2251002-10422
------	-------	---------	----------------	---------------