

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。アジェンダ・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ます。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シア・チェンチオーニは、二人の娘の優しい母親でありながら、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。常に穏やかで柔和なまなざし、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、パトリシ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。



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.

ロッセ 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、ロッセにするか分類する。

2013	750/12	¥3,700	4986504 113957	2131103-10133
2014	750/6	¥3,400	4986504 123147	2131104-3874



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。

2009	750/12	¥7,700	4986504 113964	2131099-2489
2010	750/12	¥7,700	4986504 113964	2131100-10120
2012	750/6	¥7,500	4986504 123154	2131082-4172

