








Boscarelli

ボスカレッリ



ワイナリー創設は1962年のこと、現当主のルーカとニコロ兄弟の祖父に当たるエジディオ・コッラーディが元詰めを始めた。年産2000本の小さなワイナリーから、現在は100000本ほどのワインを造るワイナリーへと成長したが、祖父の代からの精神を忘れずエントリーレベルのワインでも手摘みを行うなど、品質管理へは余念がない。2000年代以前はメルロなどの国際品種の存在感も強かったが、近年2010年以降は、コロリーノやカナイオーロなどの地品種のポテンシャルへと改めて目を向けている。セラーはブドウ畑の中央にあり、古い牛舎の一部を改装したところから少しずつ増築している。手狭ながら管理の行き届いた醸造を行うための設備は整っており、目指すワインのスタイルはどの時代も優雅さと飲み心地の良さを目指してきた。

●Rosso di Montepulciano "Prugnolo"		ロッソ・ディ・モンテプルチアーノ "プルニョーロ"		備考
	畑	品種：プルニョーロ・ジェンティーレ 主体、マンモーロ 土壌：石灰質土壌	醸造 ステンレスタンクで醗酵 セメントタンクで数か月間熟成	
●Vino Nobile di Montepulciano		ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ		備考
	畑	品種：プルニョーロ・ジェンティーレ 85%、コロリーノ、マンモーロ、カナイオーロ 土壌：砂を含んだ石灰質土壌	醸造 小さな木製の発酵槽およびステンレスタンクで醗酵 1~2週間のマセレーション フレンチオーク樽もしくはスラヴォニアンオーク樽で18~24か月間熟成	
●Vino Nobile di Montepulciano Riserva		ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ		備考
	畑	品種：プルニョーロ・ジェンティーレ 90%、コロリーノ10% 植樹：1980年 土壌：砂を含んだ石灰質土壌	醸造 小さな木製の発酵槽およびステンレスタンクで醗酵 10~20日間のマセレーション フレンチオーク樽もしくはスラヴォニアンオーク樽で28~32か月間熟成	
●Vino Nobile di Montepulciano - Costa Grande		ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ コスタ・グランデ		備考
	畑	品種：プルニョーロ・ジェンティーレ 100% 植樹：2000年 位置：北西向き 土壌：砂質、石灰泥灰土	醸造 小さな木製の発酵槽およびステンレスタンクで醗酵 12~18日間のマセレーション 5hlのトノーで1年間、25hlの樽で1年間、コンクリートタンクで6か月間熟成	
●Vino Nobile di Montepulciano - Il Nocio		ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ イル・ノーチョ		備考
	畑	品種：プルニョーロ・ジェンティーレ 100% 植樹：1972年 位置：280m~350m 土壌：砂を含んだ石灰質土壌だが、他の畑とは時代が異なる	醸造 小さな木製の発酵槽およびステンレスタンクで醗酵。 17~20日間のマセレーション フレンチオーク樽もしくはスラヴォニアンオーク樽で18~24か月間熟成	