

Il Macchione

イル・マッキオーネ



HPより：

“いつでも、必要な時に(Tutto il tempo che serve)”

“イル・マッキオーネ”が表現したいことは、ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノの豊かな伝統に育まれた気高く静謐なワインの真実だ。ワイナリーは家族経営で、優れた土地特性を持ち、ワイン造りに精通した職人により唯一無比の品質を目指してワインは醸造される。“Tutto il tempo che serve”という慣用語は、ワインはまるで一つの芸術作品のように幸せなひと時を与えてくれ、トスカーナの中でも一際素晴らしいこの地域では自然が全てを教えてくれるということを表している。

	●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	2015VTからは、亜硫酸の添加量を日本向けには減らしている。樹齢の若い木の割合が多く、樽試飲の結果、早くから楽しめる味わいものを選び瓶詰め。
	畑	品種：ブルニオーロ・ジェンティーレ 100% 植樹：1963年、1999年 位置：西～東向き 土壌：貝などの化石が見つかる、石灰質土壌。粘土と砂が入り混じる	醸造		
	●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	通常のヴィーノ・ノービレよりも、樹齢の高いブドウの割合が多く、深みとしっかりとした骨格を備えている。
	畑	品種：ブルニオーロ・ジェンティーレ 100% 植樹：1963年、1999年 位置：西～東向き 土壌：貝などの化石が見つかる、石灰質土壌。粘土と砂が入り混じる	醸造		
	●Vino Nobile di Montepulciano - Sileo ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ シレオ			備考	最上の年にしか造らない。果実が熟すだけでなく、エレガントで、熟成にも長く耐えうると感じた年にだけ造る。兄のSimoneと弟のLeonardoの名前から、SiLeoと名付けた。また、ラテン語では“静けさ”を表す。近年では2009、2010、2013、2015、2016年に造った。
	畑	品種：ブルニオーロ・ジェンティーレ 100% 植樹：1930年代 位置：北向き 土壌：貝などの化石が見つかる、石灰質土壌。粘土と砂が入り混じる	醸造		