

## Officium / Brunello di Montalcino DOCG

ブドウ 100% Sangiovese grosso

生産エリア モンタルチーノ

高度 250~400 m a.s.l.

#### 土壌の種類

化石が豊富な土壌、泥灰土と石灰岩、中程度の粘土の混合物、石灰岩が豊富、片岩が対面している。 肥沃度が低く、あまり深くない傾向のある石灰質土壌。 始新世起源の土壌、アルカリ性以下のpH、中程度の粘稠度

アルコール 14.5 % vol.

#### 発酵

葡萄は除梗され、軽く粉砕されてベリーが開き、容量の3分の2以下に満たされている鋼製の大桶で発酵させます。 発酵は、 $18^{\circ}$ Cから $27^{\circ}$ Cまでの初期温度で約 $12\sim15$ 日間、 選択された酵母で行われます。

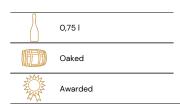
これに続いて、28~30℃で約20日間の浸軟期間があります。

皮膚からの貴物質の抽出を助けるために、ポンプオーバー とデレステージが実行されます。

### エージング

ヴィンテージによると大きな樽で36ヶ月、セメントとスチールのタンクで $1\sim2$ 年熟成します。 瓶の中で少なくとも4ヶ月の熟成。 収穫年から5年後に発売。







# Officium / Brunello di Montalcino DOCG

テイスティングノート ガーネットのほのかなルビーレッド色。 香りはスパイス、小さな赤い果実、ベリー、下層植生の香 りがします。 ジュニパー、腐植土、花の軽いニュアンス、甘草と黒胡椒 のヒント。 味わいは、さわやかでフレッシュ、ミディアムボディで、

味わいは、さわやかでフレッシュ、ミディアムボディで、酸味が良く、タンニンがしっかりと溶け込んでいます。 バルサミコとスパイシーなノートで締めくくります。

フードペアリング 赤身の肉、煮込み肉、狩猟肉、熟成チーズ、ブルーチーズ 。