



# 2022年5月 日本初上陸

Castelnuovo Dell'Abate - Montalcino

蔵名：ピアンコルネッロ  
地域：トスカーナ州シエナ県モンタルチーノ  
カステルヌオーヴォ・デッラバーテ  
オーナー：クラウディオ モナチ  
コンサルタント：マウリッツィオ カステッリ  
創業：1950年 / ボトリング 1990年開始



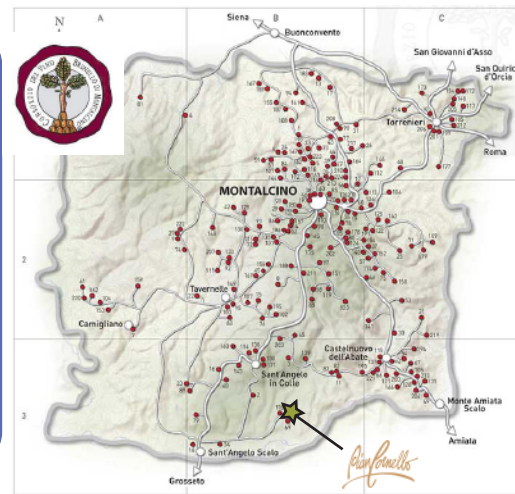
ALTOLIVELLO15年目にして、初めてのモンタルチーノのご紹介です。  
モンタルチーノ最南端、オルチャ渓谷に近い、サンタンジェロインコッレとカステルヌオーヴォデッラバーテの間に位置するPIANCORNELLO農園。  
1700年代から続く農園を、現オーナークラウディオの祖父が1950年に購入。葡萄栽培を始めました。2代目は長女がシロ・パチェンティへ、三女はアゴスティーナ・ピエリへと嫁ぎ、土地の分割がされたものの、次女がピアンコルネッロを相続しました。その息子であるクラウディオは、医学部を出たにもかかわらず、ワイン造りへの意志を固め、1990年代から、自社の葡萄で醸造ボトリングを始めます。  
粘土が少なく、堆積岩と砂質が多いこの地域ですが、平均気温が高く、一年中風が吹くため、病気が少なく、熟成も北側に比べると2週間ほど早く進むそうです。現在、畑は13haを所有。サンジョヴェーゼはサンタンティモの畑とブルネロの区画に併せて12ha、樹齢が高いものは50年ほどになります。その他、コロニーノとチリエジョーロを少量栽培しています。2012年にビオロジック認証を獲得。ビオデナミの考え方も一部は取り入れています。月の動きは参考にするものの、天体の全ての動きは関与しない。と、独特の考えを持ち合わせているようです。当然、プレパラシオンは使用していないことになります。全てのワインに共通しているのは、力強さと瑞々しさの共演。長熟を期待させる、いわゆるクラシカルなイメージではありますが、上質な酸やきめ細かなタンニンなど、葡萄の完成度の高さをうかがわせる仕上がりです。年間総生産量50,000ほどの小規模農家ですが、非常に実直な仕事ぶりに世界での評価も高く、このタイミングで日本に案内できる事を非常に嬉しく思います。

*Piancornello*

# 折角なのでモンタルチーノの基礎学習

地域の面積：24,000ha  
 葡萄栽培面積：3,500ha  
 ブルネッコ DOCG：2,100ha  
 ロッソ DOC：510ha  
 モスカテッロ DOC：50ha  
 サンタンティモ DOC：480ha  
 他：360ha  
 瓶詰生産者数：201 軒

最大収量  
 ブルネッコ：8t/ha ロッソ：9t/ha  
 最低樽熟  
 ブルネッコ：2年 ロッソ：無し  
 発売時期  
 リゼルヴァ：6年後の1月1日  
 ブルネッコ：5年後の1月1日  
 ロッソ：翌年の9月1日  
 ※協会発表の2019年現在のデータです。



## ◆Piancornello Line Up 2022年5月リリース予定



トスカーナロッソ IGP カンポアッラマッキア  
 Toscana Rosso Campo alla Macchia 2019

サンジョヴェーゼ 100%  
 サンタンティモの比較的若い葡萄を使用。  
 ステンレスタンクで自然酵母にて発酵  
 大樽、2年落ちバリックにて6か月熟成  
 年産 20,000本 750ml × 12  
 参考小売価格：¥2,800-  
 JAN:8033576580500

ご注文  
 本



ロッソディモンタルチーノ DOP  
 Rosso di Montalcino 2019

サンジョヴェーゼ 100%  
 収量は7t/ha ガラスコーティングをしたセメントタンクで  
 自然酵母で発酵。60%をトノーで MLF  
 大樽とセメントタンクで最低10か月熟成  
 年産 15,000本 750ml × 12  
 参考小売価格：¥4,500-  
 JAN:8033576580531

ご注文  
 本



ブルネッコ ディ モンタルチーノ DOCG  
 Brunello di Montalcino 2016

サンジョヴェーゼ：100%  
 樹齢の高い区画、密植度 5000本/ha 収量は6t/ha  
 ガラスコーティングをしたセメントタンクで自然酵母  
 で発酵。60%をトノーで MLF 大樽で24ヶ月熟成後  
 セメントタンクで静置 瓶熟最低4か月  
 年産 20,000本 750ml × 12  
 参考小売価格：¥8,500-  
 JAN:8033576580494

ご注文  
 本



ブルネッコ ディ モンタルチーノリゼルヴァ DOCG  
 Brunello di Montalcino Riserva 2015

サンジョヴェーゼ：100%  
 良年ヴィンテージのみのリリース  
 ガラスコーティングをしたセメントタンクで自然酵母  
 で発酵。60%をトノーで MLF 大樽で36ヶ月熟成後  
 セメントタンクで静置 瓶熟最低4か月  
 年産 2,000本 750ml × 12  
 参考小売価格：¥13,000-  
 JAN:8033576580517

ご注文  
 本



トスカーナロッソ IGP ペル エンマ  
 Toscana Rosso per EMMA 2019

チリエジョーロ：100%  
 サンタンティモ地区に植えた0.5haのチリエジョーロ  
 から少量リリース。エンマは長女の名前  
 ステンレスタンクで自然酵母で発酵  
 一部大樽で18か月熟成  
 年産 4,000本 750ml × 12  
 参考小売価格：¥3,800-  
 JAN:8033576580524

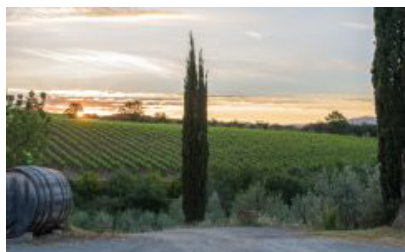
ご注文  
 本



トスカーナロッソ IGP ペル カテリーナ  
 Toscana Rosso per Caterina 2018

コロリーノ：100%  
 サンタンティモ地区に新しく植えたコロリーノから  
 単一ワインを初リリース。カテリーナは次女の名前  
 ステンレスタンクで自然酵母で発酵  
 一部大樽で18か月熟成  
 年産 4,000本 750ml × 12  
 参考小売価格：¥3,800-  
 JAN:8033576580487

ご注文  
 本



貴社・貴店名：

ご担当者：

電話番号：

納品先ご住所：

納品日：

帳合先（飲食店様は必ずご記入願います）：

FAX 送信先 03-5428-3132

ALTOLIVELLO

order@altolivello.jp

株式会社アルトリヴェッロ  
 渋谷区恵比寿西 1-17-1-401  
 TEL:03-5428-3131