

モレッリーノ・デア・スカンサーノ

072 Morellino di Scansano



品 種 名：サンジョヴェーゼ90%

シラー7%、
メルロ3%

初ヴィンテージ：1981年

生産本数：230,000本

呼 称：DOCG

価 格 帯：★

生産者名：モリスファミリー

Morissims

所在地：マッサマリネイラ(GR)→E250, A-2

創 業 年：1971年

当 主：モーリス家

ブドウ栽培面積：70ヘクタール

醸造責任者：アツテリリオ・バツリイ

栽培責任者：アントレア・バツリイ

郷土料理合わせ

トスカーナ風パンゲラタン→E2g8

Acqua Cotta

主要成分例 調理法：煮る 油脂分：多め

飲 み 頃

1～2年

優良ヴィンテージ

2001年、2002年、2006年、2007年



14°C
飲み頃の温度



【解説】

サンジョヴェーゼのワインに対するニーズは常に大きいのが、キアンティ・クラツジコでも、ブルネッロでも、トスカーナ中央内陸部の古典的産地の味わいは硬く、飲み頃になるまで、ある程度の瓶熟成が必要となる。もちろんその期間の我慢に見合うだけの満足は必ず待っているとしても、全員に我慢を要求することはできない。

海沿いのワインなら確かに柔らかいだろうが、ボルゼリのように国際品種主体では雰囲気が違う。地方性を感じる土着品種を使用しつつ、すぐに飲んでおいしく、かつ安価なワインが必要とされてきたのだが、それに応える形で過去10年、急激に人気が高まったのが、モレッリーノ・デア・スカンサーノである。この温暖な南トスカーナの地ではサンジョヴェーゼはよく熟し、酸は低く、タンニンも熟してなめらかで、果实的なおいしきがある。また、降水量が少ないこの地はカビの発生もなく、果皮が薄いサンジョヴェーゼにとっては好適地だ。サンジョヴェーゼの神経質さが嫌いだ、国際品種の無難さも嫌いだという多くの人にとって、おそろかな性格でカジュアルで分かりやすいこのワインの魅力は大きい。

モリスファミリーでは、サンジョヴェーゼ100%ではなく、シラー7%とメルロ3%をブレンドしたことで、スバインシーさと果実味と柔らかさがワインに加わり、さらに魅力が高まった。土地の個性を生かしつつ、日々の生活に溶け込むことができる親しみやすい存在である。

【DATA】2007年ヴィンテージ

アルコール度数：14.15度
酸度：5.0g/l
pH：3.62
残留糖分：1.2g/l
抽出エキス分：29.5g/l
＜畑＞土壌：砂質 標高：60m 植樹期：1999年 方位：北西
勾配：10～20% 仕立て法：コルドーネ・スベロチート
植樹密度：5.128本/ha 収穫期：9月下旬～10月上旬
＜醸造＞熟成→発酵：150hのステンレスタンク（27度以下に保ちながら15日間） 酵母：自然酵母 乳酸発酵：ステンレスタンク 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月間 瓶熟期間：2ヶ月間

香り	●	●	●
果実味	●	●	●
酸味	●	●	●
アルコール	●	●	●
ミネラル	●	●	●
タンニン	●	●	●
糖			
甘味			