



UMBRIA



Antonelli San Marco

アントネッリ・サン・マルコ



この醸造所はいくつかの中世の文献に登場してきます。その中でサンマルコ・デ・コルチセリスは13~19世紀までペルージャの南のスポレットの司教が所有するランゴバルト人（ゲルマン系部族）施設であり、同施設は当時からこの地域で最も有力なブドウとオリーブ栽培者として知られていました。

1881年、スポレット出身の弁護士フランチェスコ・アントネッリ氏が同醸造所を購入しました。彼は購入後献身的に設備に手を加え、栽培方法、耕作方法をモダンな方法に変更しました。1902年既に畑は植樹密度を今日多くのワイナリーが行う様に高め、5000樹／ヘクタールにして、赤ワインはすでになりに高い品質ものを醸造していました。1979年からは自社ワインとして瓶詰を始めました。それ以前は醸造したワインはバルクで販売していました。1992年からは醸造所内に宿泊施設を作り、アグリツーリスモならぬエノツーリスモをはじめました。1986年からは現当主のフィリッポ・アントネッリ氏がモンテファルコのこの醸造所とローマ郊外の別のワイナリーも経営しています。



現在このサンマルコ施設は広げて所有面積は170ヘクタール、ワイン生産地DOCモンテファルコ・エリアのまさに中心に位置します。平均標高は350mでこのあたりの土壌は更新世時代の沖積層の石灰を多く含んだ粘土。ブドウ畑は40ヘクタール、オリーブが10ヘクタール、穀類が70ヘクタール、森が40ヘクタール。



ブドウ畑は殆どが南と西向きの斜面。栽培方法は低いコルドン式、2.2m X 0.8m間隔で植樹密度は5700樹／ヘクタール、ブドウの畝の間に草を植えています。土壌は石灰岩を多く含んだ粘土質でいろいろな年代の地層が混在しています。畑は森に囲まれて独自のマイクロクライメート（小気候）があり、ブドウとオリーブの栽培に非常に適しています。黒ブドウはサグランティーノ、サンジョヴェーゼ、メルロー、モンテプルチャーノ、カベルネ・ソーヴィニオンを、白ブドウはグレケットとトレッピアーノ・スポレッティーノを栽培しています。



セラーは施設の中心にあり、セラーは地下二階で、醸造階と、熟成階に分けられています。ポンプはブドウの皮を傷つけるので使用せず、重力方式でワインを移動させます。熟成階は年間通して温度が安定しているので熟成庫は地下にあり、貯蔵可能量は5,500 hlです。年間生産量は約2,000 hl、約27万本。

ブドウの木からワインを瓶詰するまで、すべての段階で調査を行い、ワインの安定した品質向上を目指しています。同ワイナリーのワインスタイルは本格的で、調和が取れ、飲み易く、エレガントなワインを目指しています。サグランティーノ種は熟成していない若いと美味しく飲む事ことは出来ません。このサグランティーノ種は永い熟成を経て複雑さや味の深みを感じられます。このワイナリーでは全てのブドウを有機無農薬栽培を行っております。

ワイナリーオーナー
フィリッポ・アントネッリ氏

Montefalco DOC, Grechetto

モンテファルコ DOC, グレケット



品種: 100%グレケット

平均収穫量: 6ohl/ha.

収穫: 通常は9月の第3週目。すべて手摘み。

製法: 優しく压榨して、数時間放置して澱が沈殿するのを待った後、約18°Cでステンレスタンクで発酵を行いました。

熟成: ステンレスタンクで澱と共に3か月行い、瓶詰後更に3か月行いました。

テイastingノート: 麦わら色の黄色。非常に開いた上品な香り、柑橘類の新鮮で、果実香豊かで、華やかな香り。桃やアーモンド、サンザシの花の香りが感じられます。味わいはとても構成がしっかりあり、心地よいフレッシュ感を有します。

合う料理: 魚介類、食前酒、サラミ、フレッシュチーズ、前菜、豆や穀物のスープ、または全般的に火を通した魚料理に非常に良く合います。

飲み頃: 収穫してから3-5年以内に召し上がると非常に美味しく頂けます。

サービス温度: 10~12°C

Spoletto DOC. "TREBIUM"

スポレット DOC. "トレビウム"



品種: 100%トレッビアーノ・スポレッティアーノ、クローン選抜した最高の古いクローンの苗木を植えました。

平均収穫量: 5ohl/ha.

畑: 標高350mの丘の西向きの斜面に位置します。グイヨ式栽培方法

収穫: 通常10月第2週目以降に収穫を行います。すべて手摘み。

製法: スキンコンタクトさせて醸しを行い、優しく压榨して果汁を取り出す。果汁を冷却して清澄。発酵は温度コントロールせずに2,500Lのオーク大樽で行います。

熟成: 6か月間澱と一緒に熟成させます。その後瓶熟を4か月行いリリースしました。

テイastingノート: 濃い麦わら色から金色。香りは凝縮した、好ましいインパクトの果実香と花の香。アーモンドやサンザシ、柑橘類やトロピカルフルーツの香りに少しスパイスの香りが後に感じられる。味わいはとても味わい深く、構成もある。トレッビアーノ・スポレッティアーノの典型的な酸味の効いた味わい深さを感じる。そして他の成分とも驚くほど調和している。非常に心地よい味わいがあります。

合う料理: 良質の豚肉、クラテッロやプロシュート、テリーヌやカルパッチョ等。前菜の魚料理、スパゲッティカルボナーラ、サフランリゾット、味の濃い魚のシチューやイギリス風のレアローストビーフ、熟したセミハードチーズにも良く合います。

飲み頃: 若いうちから楽しめますが、熟成しても非常に美味しく頂けます。

サービス温度: 12~14°C



Montefalco Rosso DOC. モンテファルコ ロッソDOC.

品種：70%サンジョヴェーゼ、15%サグランティーノ、15%モンテプルチャーノ
平均収穫量：55hl/ha.

収穫：通常はサンジョヴェーゼは9月末から、サグランティーノとモンテプルチャーノは10月に収穫を行います。すべて手摘み。

製法：品種ごとに別々に発酵は行いました。発酵、醸しは果皮と果汁を一緒に漬け込み、約28°Cで約2 - 3週間を行います。

熟成：熟成は全ての品種をブレンドして25hlのオーク樽で12ヶ月行い、清澄作業をセメントタンクで6か月間行います。その後、ボトリングしてから最低6か月間熟成させから出荷します。

テイastingノート：赤いルビー色、香りはとても凝縮した果実香はチェリーと木苺風味を伴っています。味わいは辛口でバランスが取れ、しっかりした構成もあります。サンジョヴェーゼがワイン全体に新鮮さや親しみ易さを与えています。

合う料理：ラヴィオリ、リゾット、タリアテッレの様な香り豊かな前菜、赤身肉、熟成したチーズ。

飲み頃：若いうちから楽しめますが、熟成しても非常に美味しく頂けます。

サービス温度：16~18° C



Umbria Rosso IGP. "CONTRARIO" ウンブリア ロッソIGP. "コントラリオ"

このワインはサグランティーノ種の新しいスタイルの代弁者です。若くてフレッシュで飲み易い、新しいサグランティーノ種のスタイルです。通常のサグランティーノ種は若いうちはタンニンが強く、長い熟成を経ないと楽しめません。通常のサグランティーノとは逆 (**コントラリオ**) のスタイルのワインです。

品種：100%サグランティーノ

平均収穫量：50hl/ha.

収穫：9月末に収穫を行います。すべて手摘み。

製法：発酵、醸しは果皮と果汁を一緒に漬け込み、約25°Cで約2 - 3週間を行います。清澄作業は自然に任せ、濾過はしません。

熟成：熟成はステンレスタンクで18か月、セメントタンクで混ぜ合わせ、清澄作業を行い3か月熟成させます。その後、ボトリングしてから最低6か月間熟成させから出荷します。

テイastingノート：赤い深いルビー色。豊かで凝縮した香り、非常にしっかりした木苺の果実味。アロマチックなハーブ。とても上品でフレッシュな風味があり、とても心地よい果実のフィニッシュ。

合う料理：この様なワインは多くの料理に合わせられます。豚肉の冷たい料理やチーズ。香り豊かな前菜。野菜スープ、家禽類の赤身肉料理、少し熟したチーズに良く合います。

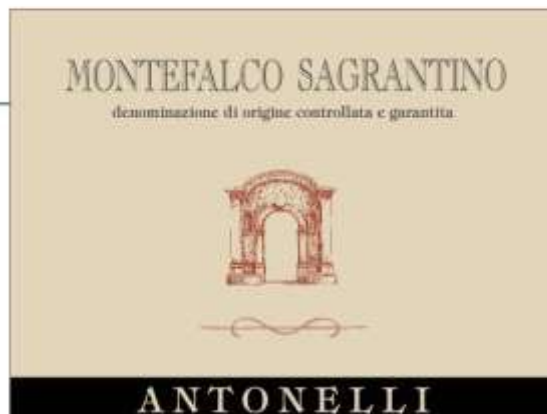
飲み頃：若いうちから楽しめますが、熟成しても非常に美味しく頂けます。

サービス温度：16~18° C



MONTEFALCO SAGRANTINO

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita



Montefalco Sagrantino DOCG. モンテファルコ・サグランティーノ DOCG.

サグランティーノ品種のみから造られた、モンテファルコの伝統的なワインです。ウンブリア丘陵の斜面に数世紀に渡って栽培されてきたブドウは、素晴らしいストラクチャーと長熟の可能性を備えています。

品種：100%サグランティーノ。

平均収穫量：45hl/ha.

畑：標高300-400mの丘の南、南西向きの斜面に位置します。グイヨ式栽培方法、樹齢15年以上

収穫：通常10月第2週日以降に収穫を行います。すべて手摘み。

製法：醸造は全て重力方式で行い、ポンプは使いません。ステンレスタンクで果皮を漬込みながら25-40日間、25-28°Cで温度コントロールしながら行います。濾過は全く行いません。

熟成：熟成はライトトーストの500Lオーク樽で6か月、そして2,500Lオーク樽に移して18か月熟成、内側をガラスコーティングしたセメントタンクで更に12ヶ月させました。そして瓶詰してから更に12ヶ月瓶熟してからリリースしました。

テイastingノート：濃厚な赤いルビー色。香りはリッチでパワフル、優美で複雑な香り。フルーツやアロマティックなハーブ、シトラス、チェリー、ワイルドベリー、ミント、オレガノなどの典型的な香り。ストラクチャーがあり、しなやかなタンニンのある心地よい味わい。ワインは熟成するほど素晴らしい表現をするでしょう。

合う料理：グリルやローストした赤身の肉、赤身肉のシチュー、ジビエ肉、熟成したハードチーズ。

飲み頃：サグランティーノは通常10~15年後に最高の飲み頃に達し、その後も30年以上は楽しむことができるでしょう。

サービス温度：18° C (64.4° F).

MAGGIORI INFORMAZIONI SONO REPERIBILI SU
MORE INFORMATION IS AVAILABLE AT

www.antonellisanmarco.it

ANTONELLI SAN MARCO

Località S.Marco, 60 - 06036 Montefalco (Pg) - ITALIA

Tel.+39.0742.379158 - fax +39.0742.371063

info@antonellisanmarco.it