

# Tenuta Montemagno

テヌータ・モンテマーニョ 〈ピエモンテ〉

～「BEYOND BIO」ビオワインの先を見据えた生産者～



テヌータ・モンテマーニョは北緯45度のなだらかな丘陵地帯に位置し、その土地はナポレオンの時代から「ブドウの栽培に非常に適した地」と定義されてきた。南西に位置する畑、恵まれたの気候と粘土・石灰岩の土壌、手作業による畑仕事、これらすべてによって最高級のワインが生み出されている。原料であるブドウの剪定や選別はもちろん、注意深い温度管理、穏やかな圧搾、酸素フリーの環境下での発酵や瓶詰など、その一連の手順は「TMメソッド」と呼ばれ、"BEYOND BIO"をスローガンに発酵によって自然に生み出される亜硫酸塩を最大限活用することで、有機認証の要件を下回る含有量を実現している。

TM ブリュット 24  
TM BRUT 24 METODO CLASSICO

小売価格 4,300円



品種：バルベーラ  
地域：モンテマーニョ  
土壌：粘土質、石灰岩質  
発酵：瓶内二次発酵  
熟成：24か月

TM ブリュット 36  
TM BRUT 36 METODO CLASSICO

小売価格 5,300円



品種：バルベーラ  
地域：モンテマーニョ  
土壌：粘土質、石灰岩質  
発酵：瓶内二次発酵  
熟成：36か月



ムザエ モンフェッラート ビアッコ  
MUSAE Monferrato Bianco DOC

小売価格 2,800円



品種：ソーヴィニヨンブラン  
地域：モンテマーニョ  
土壌：粘土質、石灰岩質  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンク

ソリス ヴィス モンフェッラート ビアッコ  
SOLIS VIS Monferrato Bianco DOC

小売価格 3,200円



品種：ティモラツソ  
地域：モンテマーニョ  
土壌：粘土質、石灰岩質  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンク



アウステルム バルベーラ・ダスティ AUSTERUM  
Barbera d'Asti DOCG

小売価格 2,800円



品種：バルベーラ・ダスティ  
地域：モンテマーニョ  
土壌：粘土質、石灰岩質  
発酵：大樽  
熟成：大樽6か月

ルベール グリニョリーニョ・ダスティ  
RUBER Grignolino d'Asti DOC

小売価格 2,700円



品種：グリニョリーニョ  
・ダスティ  
地域：モンテマーニョ  
土壌：粘土質、石灰岩質  
発酵：大樽  
熟成：大樽

ノビリス ルケ・ディ・カスタニョーレ モンフェッラート  
NOBILIS Ruchè di Castagnole Monferrato

小売価格 3,200円



品種：ルケ・ディ・カスタニョーレ  
モンフェッラート  
地域：モンテマーニョ  
土壌：粘土質、石灰岩質  
発酵：大樽  
熟成：大樽