

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 4,800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 5,800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

ニンファ モンフェッラート ビアノコ **完売**
NYMPHAE Monferrato Bianco DOC

3,100円



品種：ソーヴィニヨン
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

ムザエ モンフェッラート ビアノコ
MUSAE Monferrato Bianco DOC 2020

小売価格 3,300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 ビアノコ
SOLIS VIS Monferrato Bianco DOC 2021

小売価格 3,700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

ルベール グリニョリーニョ・ダスティ
RUBER Grignolino d'Asti DOC 2021

小売価格 3,300円



品種：グリニョリーニョ
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

ミステリウム バルベーラ・ダスティスーペリオレ
MISTERIUM Barbera d'Asti Superiore DOCG 2017

小売価格 4,900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：ステンレスタンク
熟成：バリック、トノー
大樽を併用18ヶ月

インヴィクトゥス ルケ・ディ・カスタニョーレ モンフェッラート
INVCTUS Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020

小売価格 4,600円



品種：ルケ
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

7月入荷ノビリス ルケ・ディ・カスタニョーレ モンフェッラート
NOBILIS Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2021

小売価格 4,100円



品種：ルケ
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