

# 9月イタリア新入港①

## 「ベナンティ」初リリース！N. マスカレーゼのロゼ

エトナの歴史はベナンティの歴史と言っても過言でない生産者。そのベナンティの新しい試みで今回初リリースとなるロザートが出荷開始です。標高 500~700mの南~東斜面で冬季は雨が多く湿度が高く、夏季は日照量が非常に多く風通しの良い昼夜の寒暖差が大きい畑の葡萄から造っています。火山性の砂質土壌。N. マスカレーゼ 100%で造るロザート。10 月上旬に収穫、フリーランジュースとマセレーションした物を合わせステンレスタンクで15日間発酵。濃いルビー色。果実の香が華やかな印象、口に含むと火山性土壌から得られるミネラルと酸が主張してきます。まさに火山のロゼです。是非お試しください！同時に彼らにとって、とても良い年である 2016 年のエトナ・ビアンコも出荷開始。暑すぎず、適正なタイミング、適正な量の雨が降った年。素直に美味しいです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1331	Etna Bianco エトナ・ビアンコ	2016	白	750	3,000		OK	本
A0519	Etna Rosso エトナ・ロッソ	2015	赤	750	2,800		OK	本
A2045	Etna Rosato エトナ・ロザート	2017	ロゼ	750	3,400		500 本	本
A1333	Etna Rosso "Rovittello" エトナ・ロッソ・ロヴィテッロ	2013	赤	750	5,800		287 本	本
A1332	Etna Rosso "Rovittello" エトナ・ロッソ・ロヴィテッロ	2012	赤	750	5,800		260 本	本

## 「G. Dヴァイラ」ピエモンテの土着品種で造るロゼ

G. Dヴァイラからも初入港のロゼをご紹介します。世界的にもイタリア国内でもロゼの需要が高まり、多くのリクエストがあったそうです。それに答えるように始めたのが「ロザベッラ」色々な畑の若樹中心のドルチェット、バルベラ、ネッピオーロをそれぞれのタイミングで別々に収穫し醸造スタート。ステンレスで2日間程マセレーション。綺麗なピンク色です。香もバラのように華やか。実は 2016 年が初リリースでしたが、人気過ぎてすぐに完売してしまい買えませんでした。やっと皆様にご紹介する事ができましたが 600 本のみとなります。どうぞお早めに！そしてバローロ・ブリッコ・デッレ・ヴィオーレ、ラヴェラは 2014 年が出荷開始。春は霜が降り、初夏から雨が降り続け晴れた日はたったの 5 日程度、本当に難しいヴィンテージ、2014 年。もちろん偉大なヴィンテージではないですが、畑仕事をまじめに行っている生産者はエレガントで芳香に優れたワインを造る事に成功しています。ヴァイラもその生産者のうちのひとつ。雨が少なかったヴィンテージをプラスに表現できているワインです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2091	Rosabella (SC) ロザベッラ	2017	ロゼ	750	2,900		598 本	本
A1290	Langhe Rosso ランゲ・ロッソ	2016	赤	750	2,400		OK	本
A2092	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ	2016	赤	750	3,600		598 本	本
A2093	Barolo "Ravera" バローロ・ラヴェラ	2014	赤	750	8,800		58 本	本
A2094	Barolo "Bricco delle Viole" バローロ・ブリッコ・デッレ・ヴィオーレ	2014	赤	750	9,800		118 本	本

## 「ベニート・フェラーラ」天然硫黄を多く含む土壌のグレコ！

1970 年代まで天然硫黄の採掘で賑わっていた「サン・パオロ・トゥーフォ」この町で 4 世代に渡り農業を行ってきた「ベニート・フェラーラ」彼等の畑がある「サン・パオロ・トゥーフォ」はグレコの生産地域の中で最も標高が高い 500m。表土は白く石灰が豊富な粘土質。天然硫黄が地中多く含まれている。この硫黄が彼等のグレコに独特な香と強いミネラルを与えます。新ヴィンテージの 2017 年は暑く乾燥していたので自然と収量が落ちました。さすがの葡萄もとても健康に育ちました。その為トリートメントをする回数が非常に少なかった年です。彼等のグレコは平均樹齢 50 年を越える為、根が地中深くまで到達して猛暑で乾燥していても地中から水分を得る事が出来ると同時に地中に多く含まれている天然硫黄のミネラルも多く得る事が出来ます。2017 年はポリュミーで華やかな印象です。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2096	Greco Campania "Due Chicchi" グレコ・カンパーニャ "ドゥエ・キッキ"	[2017]	白	750	2,500		OK	本
A2097	Greco di Tufo グレコ・ディ・トゥーフォ	2017	白	750	3,400		OK	本
A2098	Greco di Tufo V.Cicogna グレコ・ディ・トゥーフォ "ヴィーニャ・チコーニャ"	2017	白	750	4,200		OK	本
A2095	Aglianico Campania "Passo del Lupo" アリアニコ・カンパーニャ "パッソ・デル・ルポ"	2016	赤	750	2,500		OK	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名 担当者様 様

電話番号 帳合酒販店 納品日 月 日