

# Tunia

キャンティの東に20kmアレッツォに近い地チヴィテッラ・イン・ヴァル・ディ・キアナに「キアラ」と「フランチェスカ」の同級生二人で2008年に立ち上げた「トゥニア」10年以上放置されていた畑を手作業で再構築し、ボルドー液も含め一切の薬剤を使わずにワイン造りをしています。伝統的産地ではないからこそ出来る自由で自然なワイン造りを実施しています。

## ボルドー液も使わないナチュラルワイン



### 伝統的産地ではないからこそ出来る自由で自然なワイン造り

彼女達が目指しているのは有機栽培ではない。オーガニックで認証されている添加物は50種類あるが、彼女達はこれを使わない。「オーガニックは酵母、酵素、タンニン、バクテリア等を加えることが許されている。これは自分達の造りたいワインではない」彼女達が言う『ナチュラルワイン』は畑でも無農薬で、醸造段階でも何も足さないワインであり、極少量の亜硫酸以外は何も加えない。「清澄もしない。何も足さない。葡萄を発酵させただけの世界で最もシンプルなワイン」です。

#### ■ピアンコ・ソットフォンド・フリッツァンテ

収穫を2回に分けてアッサンブラージュするキュヴェ。まず、熟す前に収穫し、モストのみを発酵させて酸度の強いワインを得る。その後、完璧に熟した葡萄を収穫し、葡萄を足で踏んで30日間のマセレーションをしながら発酵。2か月後に2つをアッサンブラージュしてボトリング。ヴィンサント用のモストを加えて2次発酵を促す。デゴルジュマン無し。酸化防止剤完全無添加。

#### ■ピアンコ・キアロフィオーレ

4回に分けて収穫。未熟なトレビアーノを収穫し、モストのみを発酵。次に完熟したトレビアーノを収穫し、モストのみを発酵。次に完熟したヴェルメンティーノを収穫し、10日間マセレーション。最後に貴腐菌が着くまで待ったトレビアーノを収穫しモストのみ発酵。発酵終了後に4つをアッサンブラージュし、12ヶ月澱と共にステンレスタンクで熟成。

#### ■ロザート・キアロスクロ

トスカーナのロゼはサンジョヴェーゼの早摘みで味味の要素が少ないと考えていたフランチェスカが挑戦したロゼ。早摘みではなく熟した状態で収穫し、ダイレクトプレスでゆっくり色素を抽出する。

#### ■ロツソ・キアツソ・ピオ

90%サンジョヴェーゼ、10%コロリーノ、カナイオーロ。混植されている畑なので一緒に収穫して一緒に発酵。70%はステンレスタンクで30%はスラヴォニア産大樽で発酵。20日間マセレーション。

#### ■ロツソ・カントモロ

若いカベルネ・ソーヴィニヨン。通常より収穫を遅くしてカベルネの青さが出ないようにしている。発酵は木製の開放発酵槽で行い、マセレーションは30日間。

| 商品記号  | ワイン                                                   | VIN  | 色  | 容量  | 参考上代  | メモ         | 入港数  | ご注文数 |
|-------|-------------------------------------------------------|------|----|-----|-------|------------|------|------|
| A2038 | Bianco "Sottofondo" Frizzante<br>ピアンコ・ソットフォンド・フリッツァンテ | 2016 | 微白 | 750 | 3,200 | 酸化防止剤完全無添加 | 297本 | 本    |
| A2039 | Bianco "Chiarofiore"<br>ピアンコ・キアロフィオーレ                 | 2013 | 白  | 750 | 3,700 | 一部貴腐葡萄     | 512本 | 本    |
| A2040 | Rosato "Chiaroscuro"<br>ロザート・キアロスクロ                   | 2016 | ロゼ | 750 | 3,300 | C.Sのロゼ     | 542本 | 本    |
| A2041 | Rosso "Chiassobuio"<br>ロツソ・キアツソ・ピオ                    | 2010 | 赤  | 750 | 3,600 | キャンティスタイル  | 536本 | 本    |
| A2042 | Rosso "Cantomoro"<br>ロツソ・カントモロ                        | 2010 | 赤  | 750 | 5,200 | 最長マセレーション  | 81本  | 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

帳合酒飯店

納品日

月

日



テラヴェールの最新情報はFacebook  
造り手の"今"をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ  
限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!