

# 10月イタリア新入港

## 「サルヴェッタ」アカシア樽熟成・伝統的ノジオラ

ようやく入港してきました。伝統的ノジオラを現代に伝える生き字引き「サルヴェッタ」の新ヴィンテージ 2015。素晴らしいヴィンテージとなった2015年。前回よりも少しマセラシオンを短く7日間に行っています。暑かったからでしょうか？そして、変わらずこの地方の伝統であるアカシア樽で熟成。はっきり解るハチミツのような甘い香りが特徴的です。

併せて、このサルカ渓谷付近でしか造る事が許されていない貴重なノジオラのヴィンセントも入港。3年間発酵が続いたという恐ろしい濃厚さを持つ2009年。ノジオラのナッツのような風味はしっかり味わうことができます。トスカーナとは全く違う個性。ビスコッティにつけたりしたら、ジャンカルロお爺ちゃんに怒られます。このワインは瞑想してリラックスする為のワインだそう。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2311	Nosiola Vigenti delle Dolomiti ノジオラ・ヴィンチエーティ・デッレ・ドロミティ	2015	白	750	3,200	7日マセラシオン	1,200本	本
696Z3	Vino Santo Trentino ≪375ml≫ ヴィノ・サント・トレンティーノ・ハーフ	2009	甘	375	6,200	3年間発酵	120本	本

## 「カッシーナ・ロエラ」酸化防止剤完全無添加「ゼロ・15」600本のみ

バルベラの美味しさを素直に伝えてくれる「カッシーナ・ロエラ」。葡萄を愛するクラウディオはまた彼女にふられちゃいましたが、葡萄はクラウディオを見捨てません。カビ、病気等が無く、完璧な葡萄が収穫できた特別な年のみ実験的に造る、完全酸化防止剤無添加「ゼロ・15」が600本のみリリース。収穫しながら1粒1粒選別した彼等の愛情が感じられるワイン。もう1点の曇りもありません！完璧。

そして、問題作「カルディン 2008」が入港。実はこのワイン、醸造が終わってから揮発酸が高い事に気付き、出荷をせずにカンティーナに残しておいたもの。熟成と共に揮発酸(酢酸)がこなれ、意外と美味しいじゃんということで、日本だけで販売することに。僕は好きです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1113	Barbera "La Roera" バルベラ・ラ・ロエラ	2014	赤	750	2,600	再入港！良い状態	600本	本
A2307	Barbera "La Roera" バルベラ・ラ・ロエラ	2015	赤	750	2,800		480本	本
A2308	Barbera "Zero" 15 バルベラ・ゼロ・クインディチ	2015	赤	750	3,200	酸化防止剤完全無添加	600本	本
696S5	Vino Rosso "San Martino" ヴィノ・ロッシ・サンマルティーノ	[2009]	赤	750	3,600	バックヴィンテージ	180本	本
A2309	Vino Rosso "San Martino" ヴィノ・ロッシ・サンマルティーノ	[2012]	赤	750	3,800		180本	本
A2310	Vino Rosso "Cardin" ヴィノ・ロッシ・カルディン	[2008]	赤	750	4,000	揮発酸高(日本のみ)	240本	本
696S7	Vino Rosso "Cardin" Selezione ヴィノ・ロッシ・カルディン・セレッツィオーネ	[2009]	赤	750	4,800	最高です！	36本	本
A0069	Vino Rosso "Piva" Nebbiolo ヴィノ・ロッシ・ピヴァ・ネッピオーロ	2010	赤	750	3,800	ロレンツォの隣の畑	180本	本
A1114	Vino Bianco "Ciapin" ヴィノ・ビアンコ・チャピン	2016	白	750	2,400	180本のみ	180本	本
A1115	Chardonnay "Le Aie" シャルドネ・レ・アイエ	2015	白	750	2,800		600本	本

## 「ピエトラクーパ」完璧な年！2016年必ず飲んで下さい！

グレーコ、そして、フィアーノを1ランク上のレベルまで引き上げた功労者が「サビーノ」。ステンレスタンクのみで品種個性をストレートに感じさせてくれます。彼等の畑のフィアーノは1/3が古いクローンで結実不良が多く、果汁は通常のフィアーノの半分以下というもの。だからこそ岩清水のような中にしっかり強いエキスを感ぜさせるのです。グレーコは通常はトレビアーノと同じような大きな果実ですが、水分ストレスが多い、乾燥した畑なので果実が小さく、凝縮します。もう塩味のようなミネラル。塩味ワインです。

そして大樽で4年熟成させたタウラジも入港。バローロより長く寝かせたタウラジ 2012年。ペリッロのような大きなワインではなく、繊細で細く長い余韻はバルバレスコのよう。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2299	Greco di Tufo グレーコ・ディ・トゥーフォ	2016	白	750	4,000		360本	本
A2300	Fiano di Avellino フィアーノ・ディアヴェリーノ	2016	白	750	4,000	1/3古代クローン	300本	本
A2301	Taurasi タウラジ	2012	赤	750	7,400		120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 帳合酒販店 納品日 月 日