

9月イタリア新入港①

「アンペレイア」究極のデイリーワイン「ウンリットロ」

エリザベッタ・フォラドリーがトスカーナのマレンマに作ったカンティーナ「アンペレイア」。元々はキャンティの造り手「カステッロ・ディ・メレータ」という造り手の畑とカンティーナでした。覚えている人も多いのではないのでしょうか？日本ではワインウェイブさんが輸入していました。畑では農業も使用されていたのでエリザベッタは全て植え替えをしようとしたのですが、最上部の畑のカベルネ・フランを見て考えを変えます。樹齢50年以上のカベルネ・フランは粒が小さく、凝縮していて完璧なストラクチャーを持っていたのです。

その標高600mのカベルネ・フランと標高450mのカベルネ・フランをアッサンプラージュしたのが「アンペレイア」。セメントタンクで区画毎に発酵させ、大樽とセメントタンクの併用で12ヶ月熟成。ノンフィルターでボトリングしてから、更に24ヶ月瓶内熟成。暑く乾燥するマレンマでも水分ストレスに強いカベルネ・フランは重くなく、エレガント。エリザベッタが惚れ込んだのも解ります！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3543	Unlitro <<1000ml>> ウンリットロ	2018	赤	1000	2,900		OK	本
A0441	Kepos ケボス	2015	赤	750	3,400		本	本
A0442	Ampeleia アンペレイア	2014	赤	750	4,900		本	本
A2848	Ampeleia アンペレイア	2015	赤	750	5,200		240本	本
A3544	Alicante アリカンテ	2018	赤	750	4,200		本	本
A0444	Cabernet Franc カベルネ・フラン	2016	赤	750	3,900		240本	本
A2845	Cabernet Franc カベルネ・フラン	2017	赤	750	4,200		240本	本
A2846	Bianco di Ampeleia ピアンコ・ディ・アンペレイア	2017	白	750	3,900	トレビアーノ	980本	本

「ラ・モナチエスカ」遅摘み辛口ノン・マセラシオン ※9/12 出荷

「山のヴェルディッキオ」と称されるヴェルディッキオ・ディ・マテリカ。平野部のカステリ・ディ・イエジと比べると全く違う個性に驚かされます。ヴェルディッキオはトレビアーノ・ソアヴェと99%同種であると最近の研究で結論づけられました。と、同時にマルケ以外では主要品種にはならず（ラツィオでは復活しつつあります）に補助品種としてしか使われないことからマルケの暑さに最も相性の良い品種と言われています。マテリカの特徴は昼夜の寒暖差と土壌のマグネシウム、カルシウム、硫黄の豊富さ。元々、塩の収集で有名だっただけにミネラル豊富な土壌。勿論ワインもミネラル豊富な水を吸い上げますので果汁にもそれが反映される訳です。通常の収穫より2週間程度遅く収穫したグリセリンたっぷりのワインが「ミルム」。ねっとりとした液体はミネラルと果実の甘味を感じさせながらも、非常にドライで真っ直ぐなワイン。マセラシオンせずとも、樽熟成せずとも圧倒的に飲み応えのあるワイン。ヴェルディッキオの1つの完成形だと思えます。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3556	Verdicchio di Matelica ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ	2017	白	750	2,700		OK	本
A2017	Verdicchio di Matelica Riserva "MIRUM" ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ・リゼルヴァ・ミルム	2015	白	750	4,300	93p Wine Enthusiast	180本	本
A3557	Verdicchio di Matelica Riserva "MIRUM" ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ・リゼルヴァ・ミルム	2016	白	750	4,500	3Bicchiere	360本	本

「カンティーナ・デル・タブルノ」ファランギーナ愛が凄いです！ ※9/12 出荷

タブルノの超優良協同組合！安くても本物のタブルノらしいワインを造るという彼等の熱い想いに動かされているこの協同組合。地元愛が動かしている理想的な協同組合だと思います。ワインはどれもピュアで品種個性が素直に出ている真面目な造り。特にファランギーナは標高200m～650mの畑を所有して色々なタイプを造ります。今回初めて標高450～650mの高地で栽培されているファランギーナで造ったスプマンテが入港。ファランギーナの爽やかさが気持ちいいシャルマ・スプマンテ！ぜひ体験して下さい！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3551	Falanghina del Sannio ファランギーナ・デル・サンニオ	2018	白	750	2,500		本	本
A3552	Greco "Beneventano" グレコ・ベネヴェンターノ	2018	白	750	2,800		本	本
A3553	Fiano "Beneventano" フィアーノ・ベネヴェンターノ	2018	白	750	2,800		本	本
A1647	Aglianico del Taburno "Fidelis" アリアニコ・デル・タブルノ・フィデリス	2015	赤	750	2,500		本	本
A3555	Aglianico del Taburno "Bue Apis" アリアニコ・デル・タブルノ・ブエ・アピス	2015	赤	750	13,800	樹齢300年	本	本
A3554	Falanghina "Folius" Spmante ファランギーナ・フォルリウス・スプマンテ	N.V	泡白	750	2,900	シャルマ方式	本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴社名 担当者様 様
電話番号 納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM