

3月イタリア新入港②

「マッテオ・コレツィア」7年熟成アルネイス初リリース！

故マッテオこそがロエロで赤ワインを造り始めたバイオニア。それ以前はアルネイスしか無かったです。彼が最初に植樹した畑が「ヴァル・ディ・プレティ」。勿論、元々はアルネイスの畑でしたので今でも一部アルネイスの古樹が残っています。樹齢はなんと80年！収量を求められるアルネイスは樹齢10年程度で植え替えられるので古樹のアルネイスは非常に貴重。このアルネイスだけで造ったのが今回初リリースされた「アルネイス・ラ・ヴァル・ディ・プレティ 2013」。アルネイスの軽快さがあがりながら深みのある味わいは皆さん初体験になるはずですよ。

Roero Arneis "La Val dei Preti" 2013

カンティーナ裏の急斜面の畑ラ・ヴァル・ディ・プレティの樹齢80年のアルネイスのみで造られる限定キュヴェ。通常のアルネイスの半分程度の低い収量のアルネイスをステンレスタンクで発酵。発酵終了後、1度デキャンティングして良質の澱だけ残し、約10ヶ月間シュール・リー（通常のアルネイスは4ヶ月）。その後、3年間ステンレスタンクで熟成してからボトリング。3年間瓶熟成。

Anthos Uve Apassito L'Insolito 2014

通常の4倍もの雨が降った2014年。日照量が少ないのでブракットの生育は遅く、早く収穫し酸度を残した葡萄を陰干して造るパッシートには不向きな年でした。パッシートを諦め、ブракットがゆっくり完熟するのを待ちました。10月に入ってようやく糖度が上がったブракットは冷涼な気候の為に例外的に高い酸度をキープ。更に雨のお陰で貴腐菌が発生し、陰干しせずとも水分を失い、理想的な状態に。陰干しせず、葡萄樹に着けたまま貴腐菌と自然乾燥でパッシートが完成したのです。糖度は例年通りの高さながらアルコール度数は11%と低く、自然な酸味が残っている2014年独特のデザートワインとなりました。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4219	Roero Rosso ロエロ・ロツソ	2017	赤	750	2,800		OK	本
A4274	Roero Rosso "La Val dei Preti" ロエロ・ロツソ・ラ・ヴァル・ディ・プレティ	2016	赤	750	4,000	樹齢80年	360本	本
A4218	Roero Rosso "Roche d'Ampsej" Riserva ロエロ・ロツソ・ロッケ・ダンピセ・リゼルヴァ	2015	赤	750	6,900	大樽+トノー熟成	360本	本
A4220	Barbera d'Alba バルベーラ・ダルバ	2017	赤	750	2,800		OK	本
A4217	Barbera d'Alba "Marun" バルベーラ・ダルバ・マルン	2016	赤	750	4,500		300本	本
A4221	Roero Arneis ロエロ・アルネイス	2018	白	750	2,800		1,200本	本
A4277	Roero Arneis "La Val dei Preti" ロエロ・アルネイス・ラ・ヴァル・ディ・プレティ	2013	白	750	4,600	樹齢80年	300本	本
A4273	Langhe Bianco Sauvignon "Matteo Correggia" ランゲ・ビアンコ・ソーヴィニヨン・マッテオ・コレツィア	2016	白	750	4,200		360本	本
A4275	"Anthos" Brachetto アントス・ブракット (SC)	2018	赤	750	2,800	辛口ブракット	360本	本
A4276	Anthos Uve Apassito L'Insolito HF アントス・ウヴェ・アパッシート・リンソリート・ハーフ	[2014]	甘	375	3,800	畑で干したドルチェ	120本	本

「チャッチ・ピッコロミニ」ブルネロ360本のみ！ご注意ください！

世界的に高騰が続くブルネロ・ディ・モンタルチーノにおいて、何故チャッチ・ピッコロミニはこんなにも安いのでしょうか？？実は彼等の起源はカステルヌオーヴォ・デラ・パテの司教。後継者のいなかった司教は教会所有の荘園で働いていたジュゼッペ・ピアンキーニに荘園を譲渡。これがチャッチ・ピッコロミニの起源。だからこそ優良畑を所有できており、モンタルチーノの土地が高騰してから購入したのではなく、無償で相続したからこそ、今でも価格設定が低いのです。今回注目して欲しいのはアテオ！参考上代2,900円！信じられませんか？

Sant'Antimo Rosso "Ateo" 2018

1989年、初めてボトリングされたのが「アテオ」で無神論者を意味する。土壌と日照条件からカベルネ、メルローの相性が非常に良いと判断した。発酵はステンレスタンクと内側をガラスコーティングしたセメントタンクに分けて行われる。30度を越えないように調整。その後、バリックで12ヶ月熟成。マセラシオンは20~30日と国際品種だが、醸造はクラシック。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3390	Rosso Toscana ロツソ・トスカーナ	2016	赤	750	2,200	ブルネロの3rd	OK	本
A0157	Rosso di Montalcino ロツソ・ディ・モンタルチーノ	2015	赤	750	3,800		180本	本
A3391	Brunello di Montalcino ブルネロ・ディ・モンタルチーノ	2014	赤	750	7,200	360本のみ！	360本	本
A3392	Brunello di Montalcino "Pianrosso" ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・ピアンロツソ	2013	赤	750	9,800	鉄分を多く含む	240本	本
A4128	Sant'Antimo Rosso "Ateo" サンタンティモ・ロツソ・アテオ	2018	赤	750	2,900		240本	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・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

3月イタリア新入港①

「ベナンティ」エトナの2014年は最高！

イタリア全土で雨が難しくなった年となった2014年。面白い事に例年雨の多いエトナは雨が少なかった…。よってエトナの2014年は非常に凝縮されたワインになっています。特に標高550m、南東斜面で海に近い「セツラ・デラ・コンテッサ」は雨に悩まされる事が多いので2014年は最高のヴィンテージの1つとなりました。

Etna Bianco 2018

2018年は冷涼なヴィンテージ。例年以上にフルーツ感が少ない引き締まった味わいとなりました。燻製のような香はシュナン・ブランやリースリングを連想させ、北イタリアのような雰囲気！勿論、100%カリカントです！

Etna Rosso 2016

今年のワインスペクテイターの年間トップ100で「エトナ・ロッソ2017」が96位にランクイン！97位はシャトー・ピジョン・ロングヴィル・ラランドです。3000円台のワインがランクインするのは異例です。アントニオはこれには少し納得がいかない様子。何故ならベースのエトナ・ロッソはリリースしてから「美味しく飲める＝開いている状態」にしているだけで、クリュ・ワインの方が勿論品質的には上だ！と。まあ、そうなんですが、やっぱりベナンティのエトナ・ロッソはお買い得！2016年はバランスの年。2017年は暑い年ですので、エトナ好きには2016年でしょうか。

Etna Rosso "Rovittello" 2013

樹齢80年の北斜面ロヴィテッロ畑(カスティリオーネ・ディ・シチリア)。標高は750m。2013年は冷涼な年だけに北斜面らしい引き締まった味わいでバルバレスコのような雰囲気を十分に味わえる。ベナンティの真骨頂とも言うべきでしょうか？上品で繊細で伸びのある味わいはエトナにしかあり得ないと思います。暑かった2012年とは真逆の個性です。

Etna Rosso "Serra della Contessa" 2014

アントニオ・ベナンティは「北斜面をバルバレスコ」、「南斜面をプルネッロ」に例えます。北斜面よりも肉厚で重厚さがあるのが南斜面の特徴。特に「セツラ・デラ・コンテッサ」の樹齢は100年を越しますので自根のネレッロ・マスカレーゼが多く残っていて、ワインは重心の低い、自根ならではの重厚感を味わえます。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4256	Etna Bianco エトナ・ビアンコ	2018	白	750	3,500		360本	本
A2932	Etna Rosso エトナ・ロッソ	2016	赤	750	3,000		420本	本
A1333	Etna Rosso "Rovittello" エトナ・ロッソ・ロヴィテッロ	2013	赤	750	5,800	冷涼年！	180本	本
A4257	Etna Rosso "Serra della Contessa" エトナ・ロッソ・セツラ・デッラ・コンテッサ	2014	赤	750	6,400	最高の年！	120本	本

「ピエトラクーパ」極少量入港！ご注意ください！

葡萄のエネルギー！としか言い様のない大きなワインとなった2018年が入港！昨年の石灰を舐めたような硬質で閉じた(熟成しないと本来の姿が見え難い)から一転、大きな果実と太陽の味わいの2018年。しかし、それだけで終わらないのがピエトラクーパ。相変わらずの強烈なミネラルが後から追っかけてきます。これだけの奥行き、複雑味がステンレスタンクでの醸造で出来上がるのですから、彼等の葡萄のエネルギーは考えられないくらいに凄いでしょう！

グレーコはガンベロ・ロッソ「3ピッケーリ」獲得。ドクターワインでも95Pと最高の評価。フィアーノも「2ピッケーリ」で94Pと素晴らしい評価。個人的には古代種のフィアーノのハチミツやナッツのような味わいは他にはない個性だと思いますのでイタリアウィーンのソムリエさんにはぜひ経験しておいてもらいたいです。今飲んで良いんですが、少し熟成させると断然良くなるはずですよ。

Aglianico 2015

粘土質、石灰質で南東向きの畑。標高は350-400m。ステンレスタンクとセメントタンクで約1ヶ月かけてゆっくりと発酵。マセラシオンは1ヶ月以上。マロラクティック発酵あり。大樽で18ヶ月以上シュールリー。3ヶ月以上の瓶内熟成。熟成期間以外は、ほぼタウラジと同様。

Taurasi 2012/2014

粘土質、石灰質で南東向きの畑。標高は350-400m。ステンレスタンクとセメントタンクで約1ヶ月かけてゆっくりと発酵。マセラシオンは1ヶ月以上と非常に長い。果皮を優しく扱うので過度な抽出はない。マロラクティック発酵あり。大樽で30ヶ月以上シュールリー。最低12ヶ月以上の瓶内熟成を経てから出荷する。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4142	Greco グレーコ	2018	白	750	3,900	完売間近！	120本	本
A4141	Fiano フィアーノ	2018	白	750	3,900	完売間近！	240本	本
A2301	Taurasi タウラジ	2012	赤	750	7,400		60本	本
A4144	Taurasi タウラジ	2014	赤	750	6,900		60本	本
A4143	Aglianico アリアニコ	2015	赤	750	3,900		96本	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 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