

ITALIA NEW ARRIVAL

フランチャコルタ・ロゼ①

【ご注文は受注専用メール：t-order@terravert.co.jp /ファックス:03-3584-2681】



【左から】ロゼ・ボケ(ヴィッラ)、エラ(マリオ・ガッタ)
ロゼ(1701)、ロゼ・フランチェスコ・プリモ(ウベルティ)

4つのロゼ・フランチャコルタ 生産者別比較

乾杯だけではありません！

フランチャコルタは一般の同じ培養酵母を使った造り手が90%ですが、テラヴェールでは野生酵母や自社畑で採取した酵母を自社培養して使用するこだわりの詰まった4生産者の個性あふれるロゼ・フランチャコルタをご紹介します！

赤果実のしっかりとした骨格があり、ワインとしての複雑味や面白さが詰まったロゼは、お料理にもしっかりと合わせて頂ける優れもの！乾杯だけではもはや勿体ない。ロゼの華やかでチャーミングな色彩も、飲み手を幸せにしてくれる要素のひとつです。今年は、個性溢れるフランチャコルタ・ロゼで攻めてみませんか？



シャンパーニュで学んだ娘の「シルヴィア」
このシルヴォは伝統的特殊仕立てで2mにまで伸ばします

ウベルティ/西:エルブスコ

重心低く、旨味、濃厚

なんと今回テラヴェール初登場！食事にも負けないポテンシャルがあり、食前、食中、食後とオールマイティに楽しめます。

●60%シャルドネ、40%ピノ・ネロ。ピノ・ネロの房を一部残して数日間スキンコンタクト。それぞれステンレスタンクで発酵後、最低30ヶ月のシュールリー。瓶内熟成は6ヶ月間。ドサージュは7g/l。

《ワイナリー》西側の標高の低い伝統的なエリア、エルブスコに位置。18世紀からの歴史を誇り、「エスプレッソ誌」でもフランチャコルタ最高評価2つ星を与えられたワイナリーのひとつ。機械は導入せずに昔ながらの造りとスタイルを維持。重厚感のある、いい意味で田舎臭くもある昔ながらのフランチャコルタ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4425	Franciacorta Rose "Francesco 1" フランチャコルタ・ロゼ・フランチェスコ・プリモ	N.V	泡ロゼ	750	6,200		228本	本



当主フェデリコ、彼にとって自然なワイン造りは当たり前

1701/南東:カッサーゴ・サン・マルティーノ

ストレートな酸、ミネラル感

今回の生産よりミレジマートになりました。よりその年の個性を重視。凝縮感もあるが、フレッシュで生き生きと活力に溢れるこのワインはこれからの季節にピッタリ。

●100%ピノ・ネロ。最低30ヶ月のシュールリー。ドサージュゼロ。

《ワイナリー》2012年、「フェデリコ」「シルヴィア」兄弟が300年前に造られた歴史あるカンティーナを買い取り、ワイン造りを始めました。ピオディナミを取り入れ、フランチャコルタで初めて「デメテル」の認証を取った注目の若手ワイナリー。酵母も蔗糖も足しません。イタリア国内においても、知名度や評価がどんどん上がっており、イタリア各地のレストランでよく目にするようになってきました。ワイン造りを始めてまだ8年の若手ですが、ワインの完成度の高さには驚くばかりです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4424	Franciacorta "Rose" フランチャコルタ・ロゼ	2016	泡白	750	8,200		240本	本

貴店名	担当者様	電話番号	希望納品日	月	日
帳合酒販店					



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

ITALIA NEW ARRIVAL

フランチャコルタ・ロゼ②

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp /ファックス:03-3584-2681】



【左】当主パワロ 【右】マネージャーのティズィアーノ
乾杯から食中もロゼ・ボケで！

ヴィツラ/東:モンティチェッリ・ブルサーティ 香り高くチャーミング、バランス抜群

ふんわりと立体的に広がる果実の甘味が何とも心地良い。このバランスの良さは、どんなシーンにも活躍します。

●70%ピノ・ネロ、30%シャルドネ。80%がモストのみのピノ・ネロ、20%が10日間マセシオンした赤ワインのピノ・ネロ。36ヶ月熟成。ドサーージュは5g/l。

《ワイナリー》100%自社畑、フランチャコルタでは珍しい100%ピオロジック栽培。今注目の東部、少し冷涼なアルプスの麓に位置。酵母は自社畑で採った3種類の酵母を培養。その酵母をキュヴェによって組み合わせを変えるまでの拘り。華やかでフレッシュな香と、バランスの良さが特徴。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4426	Franciacorta Brut Rose "Boke" フランチャコルタ・ブリュット・ロゼ・ボケ	2014	泡ロゼ	750	5,600		240本	本



本当にこじんまりとした醸造所で手作り感満載

マリオ・ガッタ/最東:グッサーゴ 熟成感、複雑味、もはやスティルワイン

エスティア 2007/2008

第1次発酵後、直ぐに第2次発酵せず、樽熟成を経てから瓶内2次発酵することで、よりワインらしい複雑味を得ている珍しいワイン。泡も優しく細やかで、繊細だが個性が強い。食事と合わせるのがおススメ。

2007:複雑で絶妙!熟成感とフレッシュ感、旨味にミネラル、全部入っています
2008:たっぷりの熟成感で泡も優しい。まるで長期熟成されたスティルワインのよう

●2007/2008:100%ピノ・ネロ。40ヶ月シュールリー

エラ 2003

120ヶ月という長期間シュールリーからの他にはない熟成感と旨味。丁寧にとった旨味の最高にいい部分を更に抽出したようなワイン。熟成感もあるがまだフレッシュで重さを感じません。長い年月をかけて我が子のように育てられたこのワインは、まさにフランチャコルタの粹を飛び越えた別格品です。

●シャルドネ、ピノ・ネロ。小さいコンクリート槽と古バリックを使い、できるだけ区画毎に分けて発酵。そのまま翌春まで熟成させてからアッサンブラージュして瓶内2次発酵。120ヶ月のシュールリー。

《ワイナリー》フランチャコルタの優良生産者「ガッタ」の創立者のマリオ。現在は息子に任せて「ガッタ」を引退。自分の理想のフランチャコルタ造りをするため1人でこのワイナリーを設立。フランチャコルタの粹にとらわれず、自由な発想で今までにない熟練したワインを生み出しています。唯一無二の個性派で、フランチャコルタ内だがフランチャコルタを名乗らない。

最東部、標高の高い「グッサーゴ」に位置。海底が隆起した土壌で他の地域とは全く違う粘土石灰質土壌。(通常は堆積土壌で粘土、石灰は少ない)この土壌の個性を生かしたワイン造りにそれがマリオの理想。



畑をいじっているマリオはいつも楽しそう

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4423	Brut Dosaggio Zero Rose "Estia" ブリュット・ドサッジョ・ゼロ・ロゼ・エスティア	[2007]	泡ロゼ	750	9,200		120本	本
697Z2	Brut Dosaggio Zero Rose "Estia" ブリュット・ドサッジョ・ゼロ・ロゼ・エスティア	[2008]	泡ロゼ	750	8,600		80本	本
697Z3	Brut Dosaggio Zero Rose "Era" ブリュット・ドサッジョ・ゼロ・ロゼ・エラ	[2003]	泡ロゼ	750	12,000		120本	本

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