

ITALIA NEW ARRIVAL

フォラドーリ/トレンティーノ・アルト・アディジェ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】24時間マセラシオン
新しいテロルデゴ「レゼール」

息子が始めたデイリー・テロルデゴ

収量はしっかり抑え、青さは出ないようにしながら、早めに収穫したテロルデゴの半分だけ全房を使って発酵。グラナートのマセラシオンが40日のところ、レゼールは僅か24時間。発酵容器はステンレス、樽、アンフォアと色々使ってアッサンプラージュ。発酵終わってから1度だけ移し変えて2ヶ月落ち着かせただけの軽やかなテロルデゴ。少しだけラグレインがブレンドされています。

エミリオとテオがエリザベッタの呪縛から解き放たれたような、吹っ切れたような、勢いのあるフレッシュで元気なワイン。10年前のフォラドーリからは全く想像できないワイン。でも、造りは誠実で正確。飲んでいて嬉しくなっちゃうワインです！

実はグラナートの醸造も随分変わってきています。エリザベッタの全除梗、完熟果実の追及のようなスタイルで、時間が必要なワインから、全房を使って、少しだけ軽やかで飲み口が軽く、若い内から表現力が出てくるワインに変わっているのです。これはエリザベッタでは出来なかった変化ではないでしょうか？エリザベッタを見ながら、そして世界のワインも見えてきた2人だからこその変化だと思うのです。

アンフォア発酵・熟成/単一畑

■ Teroldego "Sgarzon" Anfora 2018 参考上代:4,900円
砂岩質。河川による深さ30cmの堆積土に覆われ、小石を多く含む単一畑スガルツオン。スガルツオンとはカンポ・ロタリアーノにあるスガルツオン畑の中の葡萄樹の枝の呼び名。葡萄はとても丈夫で、涼しい気候でも完熟する。平坦になりがちなテロルデゴにアクセントを与えてくれる。アンフォアで発酵、熟成。マセラシオン8ヶ月。

■ Teroldego "Morei" Anfora 2018 参考上代:4,900円
砂利、砂を豊富に含むノーチェエ川に隣接する堆積土壌。2.5haのうち1haに葡萄を植えていて10年以上ピオディナミ。モレイとは方言で暗い茶色や濃い色を意味する。根はノーチェエ川が運んだ砂岩の隙間にくると深く入り込み、ミネラル感の強い、凝縮したワインを生み出す。アンフォアで発酵、熟成。マセラシオン8ヶ月。



樽の男前息子たち (左)兄のエミリオ (右)弟のテオ

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4543	Lezer レゼール	2019	赤	750	2,900	24時間マセラシオン	600本	本
A2821	Teroldego "Foradori" テロルデゴ・フォラドーリ	2016	赤	750	3,300		360本	本
A0277	Teroldego "Sgarzon" Anfora テロルデゴ・スガルツオン・アンフォア	2015	赤	750	4,600	単一畑/アンフォア	120本	本
A0278	Teroldego "Morei" Anfora テロルデゴ・モレイ・アンフォア	2015	赤	750	4,600	単一畑/アンフォア	180本	本
690M2	Teroldego "Granato" テロルデゴ・グラナート	2011	赤	750	6,900	発酵が途中で止まった	240本	本
A2826	Teroldego "Granato" テロルデゴ・グラナート	2016	赤	750	7,800	樹齢80年以上	84本	本
A3389	Manzoni Bianco "Fontanasanta" マンツォーニ・ピアンコ・フォンタナサンタ	2018	白	750	3,800	アカシア樽	240本	本
A2823	Nosiola "Fontanasanta" Anfora ノジオラ・フォンタナサンタ・アンフォア	2017	白	750	4,900	アンフォア	180本	本
A4290	Pinot Grigio "Fuoripista" Anfora ピノ・グリージョ・フォーリピスタ・アンフォア	2018	白	750	4,900	アンフォア	240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