

ITALIA NEW ARRIVAL

ポイエル・エ・サンドリ/トレンティーノ

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



地域伝統の棚仕立ての良さを守る為に
グイヨ仕立てを止めて元に戻している

土壤に合わせて より自然に、より正しく

モレーン土壤のファエド ノジオラ、ミュラー・トゥルガウ、シャルドネ

1975年の創業当時、醸造所がなく、イエルマンで醸造をしていたというポイエル・サンドリ。今ではトレンティーノを代表する造り手に成長。特にノジオラとミュラー・トゥルガウに関しては模範的造り手と言われます。

彼等の本拠地はファエド地区。しばしばイタリアで最高気温を叩き出すエリアです。盆地で日照量が少ないながらも陽が出ると温度は高くなりがちなんです。土壤はモレーン土壤で典型的ドロミテの土壤。ここでは伝統品種である「ノジオラ」「ミュラー・トゥルガウ」「シャルドネ」が栽培されています。石灰も適度に含む土壤はこれらの品種と好相性だったのです。

ノジオラは標高の違う3ヶ所の畑に植えて、その年の気候に合わせて比率を変える事で味わいのバランスをとっています。特にノジオラ独特の香は熟し過ぎると消えてしまうので熟度と香を別々の畑から得るのです。

最も高い標高の750mの畑パライにはミュラー・トゥルガウが植樹されています。気難しい品種で日照量が必要な上、昼夜の寒暖差も必要。よって南向きで、高い標高であることはとても重要な事です。日照、寒暖差、石灰と粘土の比率、全てが完璧。

火山岩土壤のヴァル・デ・チェンブラ ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング

ここ数年で彼等が新しく購入したのが「ヴァル・デ・チェンブラ」。こちらはモレーン土壤ではなく、火山岩を含む土壤。よってノジオラやミュラー・トゥルガウではなく、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング等を植樹しています。

イタリアのソーヴィニヨン・ブランでこれほど鉱物的な硬さを感じさせるワインはありません。火山岩土壤だからこそこのワインを引き締めているのです。リースリングも果実中心の太ったワインではなくリースリング特有の鉱物感が見事に反映されています。造り手の個性が出ているうちはまだまだで、土地の個性が出るようになったら造り手として成熟したことになるのだそう。素晴らしい造り手です！



自然なワインだから欠陥があって良い訳がない
醸造を正しく行えば、しっかり熟成できる

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	入港数	ご注文数
A3807	Nosiola ノジオラ	2018	白	750	2,700		OK	本
A3283	Muller Thurgau "Palai" ミュラー・トゥルガウ・パライ	2018	白	750	2,700	モレーン土壤	OK	本
A2654	Chardonnay シャルドネ	2017	白	750	2,800		OK	本
A3755	Traminer Aromatico トラミネール・アロマテコ	2018	白	750	2,900		OK	本
A2655	Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン	2017	白	750	3,000		OK	本
A3137	Riesling リースリング	2017	白	750	3,000	火山岩土壤	OK	本
A4606	Zero Infinito ゼロ・インフィニート	[2019]	微白	750	3,600		1,800 本	本
A4607	Zero Infinito "Cremisi" ゼロ・インフィニート・クレミジ	[2019]	微赤	750	3,600		完売	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