

ITALIA NEW ARRIVAL

ヴィラ・ヴェンティ/サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

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

この地方の伝統的な染め物がエチケットに



足で踏んで野生酵母のみで発酵

元ソムリエの2人が
ロマーニャの伝統を守る！

サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャに再注目

テラヴェールが取り扱う3つのサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャの中で最も海に近く、標高も低く、地中海性気候の影響を受けるのが「ヴィラ・ヴェンティ」。果実感があり、酸味は穏やかでゆったり。最もサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャらしい味わいと言えると思います。

元々、ワインとは関係ない薬品系と建築系の会社で働いていた2人が老後に向けて自分達の好きな事をしようと立ち上げたカンティーナ。実は2人共、20代の頃にソムリエとして働いていた経験があり、ワインを中心にした農業で独立する事を決意。古代小麦や有機野菜の栽培と共にワイン造りを開始した。醸造責任者はフランチェスコ・ボルディーニ。サンジョヴェーゼのスペシャリストで「ヴィラ・パッピアーノ」「ノリア・リッチ」の醸造責任者でもある。そうなんです！実はテラヴェール取扱いの3社は醸造責任者が同じなんです。ですからワインの個性の違いはテロワールによるところが大きいんです。ロマーニャにもテロワールがあるんです！

白：絶滅危惧品種「ファモーゾ」

この地方の土着品種ファモーゾ・ディ・チェゼーナ。絶滅に瀕している品種。気まぐれで収量にバラツキがあるので安定した量を造れないので栽培する人が激減してしまっただけでなく、この地域の土壌とは相性が良い。フレッシュな酸とミネラル感。レモン、ミント、香草のような爽やかな風味は独特。春の食材との相性は最高。

Bianco Rubicone "Serenaro" 2018

9月の1週目に手摘みにて収穫。10~15%の果皮と共にステンレスタンクで発酵。約60日間マセラシオン。果皮を取り除きステンレスタンクで更に5ヶ月間熟成。ボトリング後、瓶内熟成5ヶ月間。

赤：絶滅危惧品種「チェンテジミーノ」

別名ソーヴィニヨン・ロッソとも呼ばれるチェンテジミーノも絶滅に瀕している品種。独特なスパイシーな芳香は他にはない個性。房はサンジョヴェーゼより小さく、粒も小さい。詰まっていないので風が通り、カビや病気の被害が少ないが、成熟に時間がかかるので秋雨の影響を受けやすいので徐々に栽培する人が減っている。今やこの品種でワインを造っているのは8人しか残っていない…。

Rosso Rubicone "A" 2018

手摘みにて収穫後、除梗し、プレスせずにそのままジョージア産アンフォラに入れ自然発酵。発酵期間は1-2週間ほど。その後、皮と澱と共にそのままアンフォラにて6ヶ月間熟成。瓶内熟成6ヶ月間。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4514	Sangiovese di Romagna Sp "Primosegno" サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ・プリモセーニョ	2016	赤	750	2,600		OK	本
A4515	Rosso Rubicone "A" ロッソ・ルビコーネ・ア	2018	赤	750	4,900	アンフォラ発酵・熟成	120本	本
A4513	Rubicone Bianco "Serenaro" ルビコーネ・ビアンコ・セレナーロ	2018	白	750	2,800	ファモーゾ種	360本	本
A0094	Passito Centesimino "Nani" HF パッシート・チェンテジミ・ナニ・ハーフ	[2012]	赤甘	375	4,000	チェンテジミノ種	76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