

ITALIA NEW ARRIVAL

カ・デル・ヴェント/フランチャコルタ

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



石灰岩を多く含む白い土壌。



当主のアントニオ。見た目はいかついですがお茶目です。



グッサーゴよりもっと東。フランチャコルタ最東端。

『樽発酵・樽熟成』

シャンパーニュ以上のミネラル

シャンパーニュより良い環境

シャンパーニュは湿気が多い。しかしフランチャコルタは乾燥していて日照量も十分。カ・デル・ヴェントがあるフランチャコルタ東部「チェラティカ」は、アルプス山脈の一部で土壌はモザイクのように複雑に入り組んでいます。標高は 350~450m。通常のフランチャコルタは、氷河由来の堆積土壌で砂や丸い小石を含んでいますが、この地域は粘土石灰質土壌で、海由来の石灰岩を多く含みます。PH も低く、塩味をもたらす土壌。また近くには湖が点在し、そこから吹く風が葡萄にエレガントさを与えます。下草は伸ばされ、堆肥は 2,3 年に 1 度撒くだけの痩せた土地。それに独自の栽培方法で、新芽は 3 つのみ残り、新梢は切らずに自然に伸ばし続け 2m の高さで巻き込んでいきます。葉の量が多いが上部に集中し(光合成もばっちり)、葡萄は十分な太陽を浴びることが出来ます。空気が通るのでカビの心配もなし！葡萄にとっては、自然な環境で健康的、素晴らしい土地と言えますね！

『樽発酵・樽熟成』へのこだわり

13 区画の葡萄畑を所有。それを更に 35 プロットに分け、収穫し選別。発酵もそのまま 35 に分けて行うのです。1 次発酵は古い小樽で自然発酵。小樽を使うのは、小さな容器の方が発酵状態を細部まで把握できるためだそう。発酵後も小樽で 7-8 か月間熟成することで、樽毎に違った個性に育てます。それらをアッサンブラージュすることで、より複雑な、より繊細な味わいを生み出します。マロラクティック発酵はしないため、シャープな酸と強烈なミネラル感は保ちつつ、奥深いワインへと仕上がるのです。

新入港のキュヴェ240本限定！

パ・オペレ・ブリュット・メモリア

94%シャルドネ、6%ピノ・ネロ。1 本の樹から 470g のみの収穫という少なさ。1 次発酵は古バリックで野性酵母のみで行い、7 ヶ月間樽熟成することで樽毎に違った個性に育てる。その後、アッサンブラージュすることで複雑味を得ている。瓶内 2 次発酵後、39 ヶ月澱と共に熟成。デゴルジュマン後、更に 30 ヶ月瓶熟。ノン・ドサーージュ。

パ・オペレ・ブラン・ド・ブラン・ソーニョ

100%シャルドネ。1 本の樹から 470g のみの収穫という少なさ。1 次発酵は古バリックで野性酵母のみで行い、7 ヶ月間樽熟成することで樽毎に違った個性に育てる。瓶内 2 次発酵後、45 ヶ月澱と共に熟成。デゴルジュマン後、更に 24 ヶ月以上瓶熟。ノン・ドサーージュ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	入港数	ご注文数
A4684	Brut Pas Opere "Memoria" パ・オペレ・ブリュット・メモリア	2013	泡白	750	8,400	39ヶ月瓶内熟成	240 本	本
A4685	Brut Pas Opere Blanc de Blancs "Sogno" パ・オペレ・ブラン・ド・ブラン・ソーニョ	2013	泡白	750	8,400	45ヶ月瓶内熟成	240 本	本
A0146	Brut Pas Opere "Rose" ブリュット・パ・オペレ・ロゼ	2014	泡ロゼ	750	5,600	C.S.とMeのブレンド 2014年のみの生産	150 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