

# ITALIA NEW ARRIVAL

## チレツリ/アブルッツォ

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



手前が当主のフランチェスコ。最高の笑顔頂きました。

## 3ヴィンテージブレンド登場！ 15+16+17

### 素人1人で開墾から始めた

ワイン販売関係の仕事をしていた「フランチェスコ・チレツリ」。ワイン造りの欲求が抑え切れなくなり、2003年、遂に自分の地元でもあるアトリの山奥の土地を購入、2ヘクタールから始めた。この土地は決して容易ではない。雨が多く至る所で山は削られ崩壊している。この土地で、自分1人で森林を伐採し開墾、葡萄の植樹を始めたという気合の入りよう。しかし悪いところばかりではない。複雑な地形はマイクロクライメイトを生み、スタイルの違ったワインが出来上がる。

自然の一部としての農業、植物や動物との共存を目指し、葡萄と共にイチジクやオリーブなど多様な植物を育てている。肥料は放し飼いのガチョウの落とし物のみ。

いろいろな施しを入れて優れた葡萄を栽培したいのではなく、目指すのはその土地を表現する葡萄を自然の中で育てる日常のワイン。



アンフォラは砂石に埋められています。

### トスカーナのアンフォラ

葡萄が鉄など馴染みの無いものに触れることなくワインが変わるのが最もストレスのない環境。その環境を実現できるのが「アンフォラ」。そこでシエナに住むアンフォラ職人から、トスカーナの粘土で造られた「アンフォラ」を導入。ジョージア産のアンフォラは蜜蝋が使用されており、それが徐々にワインに溶け出し独特の風味を与えてしまう。一方、厚くテラコッタだけで造られたトスカーナのアンフォラは、蜜蝋で固める必要はなく、純粹、何の香もワインに与えることはない。フランチェスコはこのアンフォラに強いこだわりを持つ。ワインの繊細さを壊さないようにと。

### アンフォラ3ヴィンテージブレンド！

このプロジェクトはフランチェスコの研究から始まった。アンフォラでワインはどのように熟成していくのだろう、数年後にはワインはどう変化するのだろう。と。彼にとっても初めての挑戦。長期に渡り、アンフォラ熟成での各ヴィンテージワインの状態を細かくチェックし続けた。2018年7月、ボトリング直前でこれら3ヴィンテージをアッサンブラージュ。それから1年間の瓶熟を経て、ようやく日本に到着！

ふくよかさもありフレッシュさも、3ヴィンテージからくる複雑さ、それぞれの個性が誇張し過ぎることなくパーフェクトに調和している。「美味しい〜♪」とつい口から洩れてしまいます。

#### >> 各ヴィンテージの特徴 <<

##### 2015: 『リッチ』

春は雨が多く4-5月は爽やかな気温だった。6月に入ると雨はパタッと止み、気温はぐんぐん上がり葡萄は急成長。そのためトレツピアーノは9月中旬、モンテプルチアーノは9月の終わり頃の収穫。

赤白共に大変リッチでアルコール分も高く14度まで上がったパワフルなヴィンテージ。

##### 2016: 『エレガント』

穏やかな気候で例年より少なめの降水量だった春、6月に入り雨が多くなり葡萄の生



ラディッシュをワインに。フロールの発生をこれで防げるという。

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒飯店

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



育が少し遅くなった。7月に入ると気温が上がり乾燥。昼夜の温度差も大きく、葡萄とそのポリフェノールは少しずつ生育し続けた。収穫時期の9月-10月は比完熟になるのも例年より早く、較的雨が多く、春と同様爽やかな気温に。

赤白共に葡萄はゆっくりと成熟したため、非常に品質が良くタンニンやポリフェノールがよりエレガントな印象になりました。アルコール分は13度。

### 2017：『フレッシュ』

降水量も少なく暑い春を迎えた。6月、7月も大変暑く、アブルツォ全土で干ばつの問題が発生し、葡萄の生産力がぐっと下がってしまった。そのため、葡萄房のアロマをより凝縮させるため畑の葡萄量を減らした。葡萄の成熟は早く、収穫も例年よりも早かった。トレッピーアーノは9月1週目、モンテプルチャーノは9月の終わり。赤白共に葡萄をセーブしたため、葡萄はフレッシュさとエレガントさを保った。アルコール分はトレッピーアーノ12.5度、モンテプルチャーノ13度。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2814	Frizzante Bianco フリッツァンテ・ピアンコ	N.V	微白	750	2,800		OK	本
A4647	Frizzante Rose フリッツァンテ・ロゼ	N.V	微ロゼ	750	2,400		OK	本
A4646	Pecorino (SC) ペコリーノ	2019	白	750	2,200		OK	本
A4643	Trebbiano d'Abruzzo (SC) トレビアーノ・ダブルツォ	2019	白	750	2,200		OK	本
A4644	Cerasuolo d'Abruzzo (SC) チェラスオーロ・ダブルツォ	2019	ロゼ	750	2,200		OK	本
A4645	Montepulciano d'Abruzzo (SC) モンテプルチャーノ・ダブルツォ	2019	赤	750	2,200		OK	本
A4639	Pecorino "Anfora" ペコリーノ・アンフォラ	2018	白	750	4,000		360本	本
A4636	Trebbiano d'Abruzzo "Anfora" トレビアーノ・ダブルツォ・アンフォラ	2018	白	750	4,000		420本	本
A4637	Cerasuolo d'Abruzzo "Anfora" チェラスオーロ・ダブルツォ・アンフォラ	2018	ロゼ	750	4,000		420本	本
A4638	Montepulciano d'Abruzzo "Anfora" モンテプルチャーノ・ダブルツォ・アンフォラ	2018	赤	750	4,000		420本	本
A4640	Vino Bianco Anfora 15+16+17 ヴィーノ・ピアンコ・アンフォラ	15,16,17	白	750	6,800		600本	本
A4641	Vino Rosato Anfora 15+16+17 ヴィーノ・ロザート・アンフォラ	15,16,17	ロゼ	750	6,800	複数ヴァリエーション	600本	本
A4642	Vino Rosso Anfora 15+16+17 ヴィーノ・ロッソ・アンフォラ	15,16,17	赤	750	6,800		600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**