

La Stoppa

ラ・ストッパ

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



新キュヴェ「リオストッパ」

メルロー、カルメネーレ、サン・マケール etc

ラ・ストッパから新しいワインがリリース！その名も「リオストッパ」。彼等の敷地内にはトレッピオーロ川（これはトレッピオーロ・ロッソの由来）とリオストッパ川が流れていて、その川の名前を冠したこのワイン、初ヴィンテージ 2014 が入港です！

6つの品種の混植混醸。葡萄品種はメルロー、カルメネーレ、サン・マケール。ここまでは解っていますが、残りの3品種は造っている本人も解っていない…。恐らく前のオーナーがボルドー品種を栽培していた時の残りだろうとのこと。

現当主エレナのお父さんラファエル・パンタレオーニがラ・ストッパ荘園を買った時、全オーナーのジャンカルロ・アジェーノ（アジェーノの由来はこの人！）は「ボルドー」と名付けたワインを造っていました。文字通り、ボルドー品種ブレンドでした。その時に使われていたのがメルロー、カルメネーレ、サン・マケール、更に名前も解らない3品種です。

ラファエルはワイン名を「ストッパ」に変え、カベルネ・ソーヴィニオンを植樹してカベルネを主体とした全く違うワインに変更しましたが、各品種はマッサルセクションで残され、今日まで生き残っていたのです。カベルネ主体のストッパは長く彼等のフラッグシップワインとして親しまれましたが、2006年に引き抜かれ、ストッパは生産終了となりました。そして、2014年。少しずつ残っていた6種の葡萄を使って5,000本のみ「リオストッパ」が造られることとなりました。ストッパはかなり力強いワインでしたが、リオストッパはエレガント。ちょっとシャトー・ル・ピュイを思い出しました。旨過ぎます！

4年間瓶熟成

全ての品種は9月中旬に収穫され、除梗。野生酵母のみで発酵を開始。40日間マセラシオンしながらステンレスタンクで発酵を続けます。その後、古いバリックに入れて発酵を続けながら約12ヶ月間熟成。ノンフィルター、酸化防止剤無添加でボトリング。4年以上、地下セラーで寝かされ、ようやくリリースされました！



この地域のワインが低く見られることに憤慨するエレナ 飲み頃まで熟成させてやる！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	入港数	ご注文数
A4250	Trebbiolo Rosso トレッピオーロ・ロッソ	2018	赤	750	2,800		OK	本
A0818		2006	赤	750	4,400		367本	本
A4687	Emilia Rosso Barbera エミリア・ロッソ・バルベラ	2010	赤	750	4,400		339本	本
A5145		2011	赤	750	4,400		480本	本
A0056		2006	赤	750	5,900		366本	本
A0609	Emilia Rosso "Macchiona" エミリア・ロッソ・マッキオーナ	2009	赤	750	4,800		115本	本
A4686		2010	赤	750	5,000		423本	本
A5146		2013	赤	750	5,200		600本	本
A5147	Emilia Rosso "Riostoppa" エミリア・ロッソ・リオストッパ	2014	赤	750	5,200		600本	本
A4251	Emilia Bianco "Ageno" エミリア・ビアンコ・アジェーノ	2015	白	750	5,200		89本	本
A5148		2017	白	750	5,200		600本	本
699Z7	Buca delle Canne Botrytis Cinerea ブカ・デルレ・カネ・ボトリティス・チネリア	N.V	白	500	8,600		60本	本

貴店名	担当者様	電話番号	希望納品日	月	日
帳合酒販店					



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・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