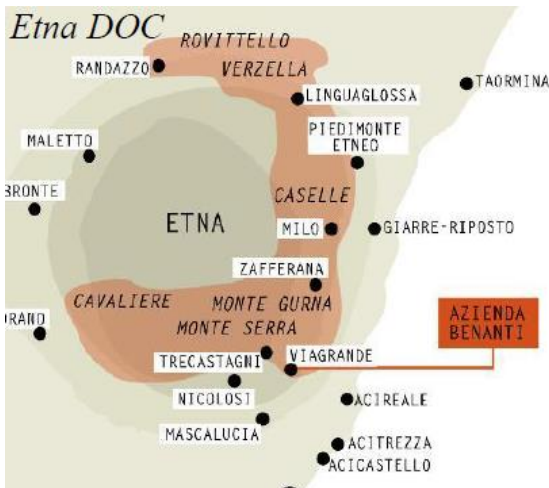


Benanti

ベナンティ/エトナ



赤く塗られたエリアが葡萄畑
カヴァリエーレは最西端の最も標高が高い畑



サルヴィーノ、アントニオ兄弟に世代交代し
生産量を減らし、より品質志向に



父、ジュゼッペ・ベナンティこそが
エトナを今の人気産地にした張本人なんです！

初リリース！ロゼ・スプマンテ！

エトナの全てを知っている

山の北・東・南、そして西の一部が葡萄畑になっているエトナ。西斜面は日照量が足りないでヘーゼルナッツ、ピスタチオの畑になっていて葡萄畑はほとんどありません。ベナンティはエトナがワイン産地として有名になる前からワイン造りをしてきたのでエトナの東西南北、全ての場所に条件の良い畑を所有しているのです。エトナの全てのテロワールを持っているからこそ、その個性に合わせたワイン造りが可能になります。エトナの面白さは畑の位置で見ていくと1番楽しめると思います。

《北》ロヴィテットロ

Etna Rosso "Rovittello"

歴史的に黒葡萄しか植えられていなかった

冷涼+海の影響+弱い日照

カステイローネ・ディ・シチリアにロヴィテットロ畑を所有。標高750mで1930年に植樹された畑。樹齢は87年でアルベレッコ仕立。北斜面は強い日照を受けないので引き締まったバルバレスコのようなスタイルに。

《東》ピエトラマリーナ、コントラーダ・リナッツォ

Etna Bianco Sp "Pietramarina"

Etna Bianco Sp "Contrada Rinazzo"

歴史的にカリガンテの最適地とされてきた

雨が多い+海の影響+弱い日照

エトナ東側のミロ(カゼッレ)。この地域のみスペリオーレを名乗ることが許されている。標高は950m。海風の影響を強く受ける。また最も雨が多い地域。雨が多いので果実味はなく、繊細で研ぎ澄まされた味わいに。

《南》セツラ・デッラ・コンテッサ、コントラーダ・モンテ・セツラ

Etna Rosso "Serra della Contessa"

Etna Rosso "Contrada Monte Serra"

南斜面からエトナの歴史が始まった

温暖+海の影響+強い日照

ベナンティ敷地内の最も標高の高い区画(標高500m)。1910年に植樹、樹齢100年を超えるプロ・フィロキセラの区画。暖かく海の影響を受ける。地中海性気候の影響でふっくらとしたプルネロのようなスタイルに。

《西》コントラーダ・カヴァリエーレ

Etna Rosso "Contrada Cavaliere"

ガヤも進出した今注目の地域

冷涼+山の影響+弱い日照

標高900m、南向きの傾斜。降水量は著しく少ない。海からの風はエトナ山の丘陵に遮られ影響は受けない。昼夜の気温差はなんと22-25℃にもなる。寒暖差と山の影響で輪郭、骨格のある厳しいワインに。

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

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



ラモレミオ=私の愛

エトナのパイオニアだけにエトナに対する拘りが強いのがベナンティー家。エトナの土着白品種は「カリカンテ」であってカタラットはシチリア西部から伝わってきた外来品種との認識。澆冽とした酸とミネラル、痩せた果実こそがカリカンテであり、そこにカタラットで果実味や甘味を補充する必要はないというのがベナンティー流。そして、近年進むネレッロ・マスカレーゼ 100%への転換についても否定的。ネレッロ・カプッチョはエトナでは伝統的にネレッロ・マスカレーゼに混植されてきた。ネレッロ・マスカレーゼの高いポテンシャルは理解するが、エトナの個性は2つの品種から生まれるという考え方。頭が硬い(失礼!)と言うか、かなり頑固なんです。そんな彼等の「エトナ愛」が詰まったロゼ・スプマンテ、ラモレミオが初リリース!

黒葡萄の果実のパワー

100%ネレッロ・マスカレーゼのロゼ・スプマンテ

Metodo Classico Rosato "Lamoremio" 2017

参考上代:5,000円

120本

メト・クラシコ・ロザート・ラモレミオ

南西の色々な畑のネレッロ・マスカレーゼをアッサンブラージュ。標高は700~750mで特に日照条件の良い畑を選別。海の影響を受けない山の気候の畑。火山岩土壌だが砂状になっていてミネラルの表現に向く。樹齢は10~20年の若い畑。

手作業で収穫。除梗せずに垂直式プレス機でダイレクトプレス。発酵は16~18度の低温で行い、品種本来の香を閉じ込める。1次発酵後、夏前まで澱と共に熟成させてからティラージュ。瓶内2次発酵。24ヶ月熟成。

白葡萄のミネラル感

100%カリカンテのスプマンテ

Metodo Classico "Noblesse" 2017

参考上代:5,000円

120本

メト・クラシコ・ノブレッセ

100%カリカンテ。標高800-950m。エトナ東斜面のミロとサンタ・マリア・ディ・リコディア畑のブレンド。雨が多く、朝日しか浴びないので葡萄は高い酸度を維持したまま、ゆっくりと熟していく。果実よりもミネラルが強くなる。樹齢は80年を越し、自根の葡萄も多く残っている。手摘みで収穫後、全房のままソフトプレス。スチールタンクで低温発酵後、そのまま春までシュールリー。瓶内2次発酵、24ヶ月間シュールリー後デゴルジュマン。最低でも3ヶ月間経ってから出荷。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A5011	Etna Bianco エトナ・ピアンコ	2019	白	750	3,600	東西	600本	本
A5012	Etna Rosato エトナ・ロザート	2019	ロゼ	750	3,400	北南西	385本	本
A5534	Etna Rosso エトナ・ロッシ	2018	赤	750	3,200	北南西	317本	本
A5013	Etna Bianco "Contrada Cavaliere" エトナ・ピアンコ・コントラダ・カヴァリエーレ	2018	白	750	5,900	西 ★★★ヴェロネッリ	163本	本
A5014	Etna Bianco Superiore "Contrada Rinazzo" エトナ・ピアンコ・スベリオレ・コントラダ・リナッツォ	2018	白	750	6,500	東	99本	本
A4519	Etna Bianco Superiore "Pietramarina" エトナ・ピアンコ・スベリオレ・ピエトラマリーナ	2016	白	750	9,800	東 ★★★ヴェロネッリ	84本	本
A4521	Nerello Cappuccio ネレッロ・カプッチョ	2017	赤	750	4,000	西 珍しい単一品種	45本	本
A4522	Etna Rosso "Contrada Cavaliere" エトナ・ロッシ・コントラダ・カヴァリエーレ	2017	赤	750	5,600	西	280本	本
A4523	Etna Rosso "Contrada Monte Serra" エトナ・ロッシ・コンドラダ・モンテ・セッラ	2017	赤	750	5,600	南 3Bicchiere:GR	53本	本
A1333	Etna Rosso "Rovittello" エトナ・ロッシ・ロヴィテッロ	2013	赤	750	5,800	北 樹齢80年	62本	本
A5540	Etna Rosso Riserva "Rovittello" エトナ・ロッシ・リゼルヴァ・ロヴィテッロ	2015	赤	750	7,900	北	120本	本
A5541	Etna Rosso Riserva "Serra della Contessa" エトナ・ロッシ・リゼルヴァ・セッラ・デッラ・コンテッサ	2015	赤	750	8,200	南 プレ・フィロキセラ	120本	本
A5535	Metodo Classico "Noblesse" メト・クラシコ・ノブレッセ	2017	泡	750	5,000	東 カリカンテ	120本	本
A5536	Metodo Classico Rosato "Lamoremio" メト・クラシコ・ロザート・ラモレミオ	2017	泡ロゼ	750	5,000	西 Nマスカレーゼ	120本	本

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

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
- ・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