

Foradori

フォラドリーノ・アルト・アディジェ

限定
600本



テロルデゴ・レゼール

息子が始めたデイリー・テロルデゴ

収量はしっかり抑え、青さは出ないようにしながら、早めに収穫したテロルデゴの半分だけ全房を使って発酵。グラナートのマセラシオンが40日のところ、レゼールは僅か24時間。発酵容器はステンレス、樽、アンフォラと色々使ってアッサンブラージュ。発酵終わってから1度だけ移し変えて2ヶ月落ち着かせただけの軽やかなテロルデゴ。少しだけラグレンがブレンドされています。

エミリオとテオがエリザベッタの呪縛から解放されたような、吹っ切れたような、勢いのあるフレッシュで元気なワイン。10年前のフォラドリーノからは全く想像できないワイン。でも、造りは誠実で正確。飲んでいて嬉しくなっちゃうワインです！

実はグラナートの醸造も随分変わってきています。エリザベッタの全除梗、完熟果実の追及のようなスタイルで、時間が必要なワインから、全房を使って、少しだけ軽やかで飲み口が軽く、若い内から表現力がでてくるワインに変わっているのです。これはエリザベッタでは出来なかった変化ではないでしょうか？エリザベッタを見ながら、そして世界のワインも見てきた2人だからこその変化だと思うのです。

昔ながらのアカシア樽熟成

Manzoni Bianco "Fontanasanta" 2019

マンツォーニ・ビアンコ・フォンタナサンタ

石灰分を多く含む粘土質の土壌がトレンティーノの背後に広がる丘陵地、フォンタナサンタの特徴。マンツォーニ・ビアンコは9月の終わり頃に完熟を迎える。マンツォーニ・ビアンコはリースリング・レナーノと、ピノ・ビアンコの交配種。セメントタンクで発酵。2週間のマセラシオンで果皮からの成分を抽出する。熟成はアカシアの樽で12ヶ月。

《今美味しい》

参考上代: 3,800 円

在庫: 600 本

甘くて単純なピノ・グリは大嫌い！ / エリザベッタ

Pinot Grigio "Fuoripista" Anfora 2018

ピノ・グリージョ・フォーリピスタ・アンフォラ

フルーティーで平凡なピノ・グリージョがトレンティーノのピノ・グリージョと思われるのが嫌で造り始めたワイン。ピオディナミの友人の畑の葡萄を選摘し、アンフォラで発酵。マセラシオンは8ヶ月。グリ品種の色素とタンニンを利用して酸化防止剤なしで醸造。

《今美味しい》

参考上代: 4,900 円

在庫: 180 本

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A6058	Lezer レゼール	2020	赤	750	2,900	24時間マセラシオン	600 本	本
A4285	Teroldego "Foradori" テロルデゴ・フォラドリー	2018	赤	750	3,300	93P:Wines Critic	OK	本
696Z4	Teroldego "Sgarzon" Anfora テロルデゴ・スガルツォン・アンフォラ	2014	赤	750	4,600	94P:AG	100 本	本
696Z5	Teroldego "Morei" Anfora テロルデゴ・モレイ・アンフォラ	2014	赤	750	4,600	単一畑/アンフォラ	103 本	本
A2826	Teroldego "Granato" テロルデゴ・グラナート	2016	赤	750	7,800	92P:WS	58 本	本
A4758	Manzoni Bianco "Fontanasanta" マンツォーニ・ビアンコ・フォンタナサンタ	2019	白	750	3,800	アカシアの大樽	600 本	本
A2823	Nosiola "Fontanasanta" Anfora ノジオラ・フォンタナサンタ・アンフォラ	2017	白	750	4,900	アンフォラ	66 本	本
A4290	Pinot Grigio "Fuoripista" Anfora ピノ・グリージョ・フォーリピスタ・アンフォラ	2018	白	750	4,900	アンフォラ	180 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
・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