

Antoniolo

アントニオーロ/ガッティナーラ



バローロには森がないがガッティナーラは森の中に畑がある畑に自生する植物の種類も80種類以上



15年から全てリゼルヴァ

火山岩土壤だからこそ

バローロの産地はこの100年間で100倍に拡大されたが、ガッティナーラは100年間で1/100に縮小してしまった。かつてはネッピオーロ最高の産地だったガッティナーラは度重なる雹害によって葡萄栽培を諦める農家が後を絶たず、衰退を続けていったのです。

バローロの大きな骨格と豊富なタンニンと比べてガッティナーラは線が細く上品。硬質で繊細な果実。タンニン量はそこまで多くはありません。タンニンや酸で口中が支配される事もないので、バローロよりも食事寄り添う性質を持っています。その理由は土壌。粘土石灰質のランゲに比べてガッティナーラは斑岩を多く含む火山岩土壤で更にランゲより気温が低い。よってネッピオーロは大きさよりも繊細さ、タンニン量も少なめで小粒になりがちです。

最高の畑オッソ・サン・グラート

1960年に植えられた真南を向き、標高250~400mまで長く続く畑がオッソ・サン・グラート。よって色々な状態の葡萄を収穫することが可能。その年の気候条件によって高低差のある畑のベストの葡萄を主原料にして、その他の区画の葡萄をアッサンプラージュすることが可能なんです。昔から最も条件の良い畑としてガッティナーラの造り手の憧れの畑でアントニオーロの単独所有となっている。

歳出し2000年

冬の雪は少なく、春の天候は不安定で芽吹きは早かった。夏の熱波から葡萄を守る必要があった。非常に暑かったが9月の第2週から曇りが続き、冷気が葡萄を冷やし、成熟を遅らせてくれた。この冷気のお陰でネッピオーロらしいバランスに逆戻りしてくれた。収量は残念ながら大きく減ったが品質は満足だった。暑さと乾燥のお陰でカビがなく、葡萄に病気が無かったので選別が必要ないほど健康な葡萄が得られた。エネルギーのある力強い葡萄だった。集中力のある味わい、凝縮度。大きな骨格。フェノール類は非常にリッチ。まだまだ先がある。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A5029	Gattinara Riserva ガッティナーラ・リゼルヴァ	2015	赤	750	5,900		349本	本
A5419	Gattinara "Le Castelle" ガッティナーラ・レ・カステッレ	2000	赤	750	14,000	歳出バックヴィンテージ	18本	本
A2665	Gattinara "Le Castelle" ガッティナーラ・レ・カステッレ	2013	赤	750	7,200	95P:WS,93P:WE	60本	本
A5030	Gattinara "Le Castelle" Riserva ガッティナーラ・レ・カステッレ・リゼルヴァ	2015	赤	750	8,400		120本	本
A5421	Gattinara "San Francesco" ガッティナーラ・サン・フランチェスコ	2000	赤	750	15,000	歳出バックヴィンテージ	12本	本
A5423	Gattinara "San Francesco" ガッティナーラ・サン・フランチェスコ	2007	赤	750	12,500	歳出バックヴィンテージ	12本	本
A5031	Gattinara "San Francesco" Riserva ガッティナーラ・サン・フランチェスコ・リゼルヴァ	2015	赤	750	8,800		120本	本
A2667	Gattinara "Osso San Grato" ガッティナーラ・オッソ・サン・グラート	2013	赤	750	9,800	96P:WE, 94:WP	86本	本
A5032	Gattinara "Osso San Grato" Riserva ガッティナーラ・オッソ・サン・グラート・リゼルヴァ	2015	赤	750	11,000		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