

La Stoppa

ラ・ストッパ/エミリア・ロマーニャ



マッキオーナ10アンニ・ドーポ 今、最高に美味しい状態！

フランスのボジョレーがそうであるように、エミリア・ロマーニャも古い体質のソムリエの中では評価が低く、安ワインの産地と見られがち。ラ・ストッパ当主エレナも一緒にお酒を飲み、酔っ払ってくると何度もこの話をします。エミリア・ロマーニャと言うとソムリエは試飲もせずに帰っていく、と。相当頭にきたんでしょ。かれこれ10回以上聞かされてますから…。

エレナの執念

エレナの意地のワインが「マッキオーナ・10 アンニ・ドーポ 2002」！過去最高とも言われる2002年のマッキオーナの一部を売らずに地下セラーに寝かして10年。エミリア・ロマーニャが安ワイン産地ではなく、偉大なポテンシャルを持つ土地だという事を証明したのです。このワインは試飲会で供され、各地で大きな話題となりました。エレナは更に一部を売らずに熟成。カンティーナを訪れた人だけに販売。実は日本はちょっと特異な販売先。普通は安いトレビオーロを主体にマッキオーナとバルベーラを少し、アジェーノも少し。ですが、日本はアジェーノ、マッキオーナが主体で安いトレビオーロ・ロツォは少ししか売れていない…。昔からマッキオーナを評価してくれたという事で最終在庫600本を分けてくれました！最高に美味しいですよー！

20年熟成でしか味わえない旨味

Emilia Rosso "Macchiona" 10 anni dopo 2002 参考上代:8,400円 在庫:600本

エミリア・ロツォ・マッキオーナ・ディエチアンニドーポ

50%バルベーラ、50%ポナルダ。平均樹齢65年以上の最も古い樹が使われる。収穫後、徐梗し、野性酵母のみでステンレスタンク発酵。マセラシオンは約45日。発酵は1年以上ゆっくり続く。36ヶ月間スラヴォニア産の大樽で熟成後、瓶内で最低2年間熟成。飲み頃になったら出荷する。ラ・ストッパを代表する最も重要なワイン。

何の葡萄品種か解らない野生種…

Emilia Rosso "Riostoppa" 2014 参考上代:5,200円 在庫:480本

エミリア・ロツォ・リオストッパ

ボルドー6品種の混植混醸。メルロー、カルメネール、サン・マケールと他3種は遺伝子テストをしていない品種を使用。(他3種は前オーナーがボルドー品種として植樹。設立者ジャン・カルロ・アジェーノの資料より)収穫は9月、除梗しステンレスタンクで1ヶ月間マセラシオン。果皮を取り除いた後、バリックで1年間熟成。4年間の瓶熟を経て出荷。ノン・フィルター。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	入港数	ご注文数
A5363	Trebbiolo Rosso トレビオロ・ロツォ	2019	赤	750	2,800		OK	本
A0818	Emilia Barbera エミリア・バルベーラ	2006	赤	750	4,400		300本	本
A5145	Emilia Barbera "Camporomano" エミリア・バルベーラ・カンポロマーノ	2011	赤	750	4,400		OK	本
A5687	Emilia Rosso "Macchiona" 10 anni dopo エミリア・ロツォ・マッキオーナ・ディエチアンニドーポ	2002	赤	750	8,400	20年熟成!!!	533本	本
A4686	Emilia Rosso "Macchiona" エミリア・ロツォ・マッキオーナ	2010	赤	750	5,000		303本	本
A5147	Emilia Rosso "Riostoppa" エミリア・ロツォ・リオストッパ	2014	赤	750	5,200		468本	本
A5689	Bianco "Ageo" ピアンコ・アジェーノ	2019	白	750	5,400	長期マセラシオン(密閉)	189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	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