

Foradori

フォラドーリ/トレンティーノ



2つの個性的な単一畑

《モレイ》

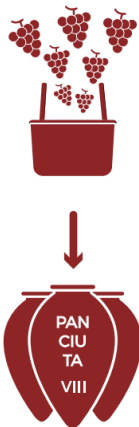
- ・川に近い
- ・沖積粘土質「小石」を含む
- 「力強く凝縮し、硬いミネラルを持つワインになる」

《スガルツォン》

- ・川から遠い
- ・沖積粘土質「砂」を含む
- 「軽くエアリーな仕上がり。スロンドリーなワインになる」

21ヶ月アンフォラ熟成 「シンドリカが凄い！」

コンクリートタンクでアッサンプラージュして落ち着かせる。



アンフォラ・パンチュータ (より酸素と触れる面が大きい) で9ヶ月間熟成。途中で揮発酸が出てしまったものはお酢にします…。



アンフォラ・シンドリカ (細長くワインを引き締める) で更に12ヶ月間熟成。恐らくイタリア最も長くアンフォラに入っていたワインです。



モレイ
スガルツォン



モレイ
シンドリカ
スガルツォン
シンドリカ

太陽の年2018

テロルデゴにとって最高の年

偉大な母、エリザベッタが娘と野菜栽培、チーズ作りに専念し、ワイン造りは完全に息子達に引き継がれました。しかし、引き継がれた2014年からトレンティーノの気候は厳しく、太陽に恵まれる事がほとんどありませんでした。元々トレンティーノは晴れる事自体が貴重でいつでも曇ってるんです。そんなトレンティーノに、ようやく訪れた「太陽の年」が2018年！遂に、遂にテロルデゴが沢山の太陽を浴び、十分に完熟。植物的ニュアンスに果実的ニュアンスが勝つ年がやってきたんです。明らかに明るく、飲み手が楽しくなるような陽気な雰囲気。幸せを感じるはずですよ。

2つの個性的な単一畑

まず、注目して欲しいのが単一畑「モレイ」「スガルツォン」。どちらもメツァアロンバルドの典型的な土壌である沖積粘土質なのですがモレイは「川から運ばれた小石」を沢山含みます。石の影響を受けます。スガルツォンは川から遠いので重量のある小石は辿り着かず、「軽い砂」が混じり込んでいます。砂の影響を受けます。モレイは力強く凝縮し、硬いミネラルを持ちます。スガルツォンは軽やかでエアリーな仕上がり。垂直的に余韻は上方向に真っ直ぐ伸びていくよう。全く違う個性を味わう事ができます。

最長アンフォラ熟成

モレイ・シンドリカ

スガルツォン・シンドリカ

とにかく素晴らしい出来だった2018年。葡萄自体、全く病気が無く健全で熟しているだけでなく複雑味も強くもっていました。そして、何より非常に強いエネルギーを持っていたのです。エミリオ、テオ兄弟はアンフォラで熟成中のワインを試飲して、そのポテンシャルの高さに唖然とします。ワインのエネルギーが強すぎて9ヶ月のアンフォラでの熟成を経ても、まだまだフレッシュだったのです。

本来ならば、9ヶ月間のアンフォラ熟成後、揮発酸が出てしまったものを除いてコンクリートタンクに移してアッサンプラージュ。ポリングとなることを、一部のワインだけ、もう1度、違う形のアンフォラに戻し、更にアンフォラで12ヶ月熟成させたのです。

こうして単一畑、モレイ、スガルツォンのアンフォラ長期熟成・特別キュヴェ「シンドリカ」が完成したんです。勿論、アンフォラ熟成期間中は酸化防止剤無添加。

こんなにも長い期間、アンフォラで熟成する事ができるのは最良年のテロルデゴが持つタンニンと酸、アルコール。そしてエネルギーなのでしょう。恐らく、イタリアで最も長くアンフォラに入っていたワインという事になると思います。12ヶ月のアンフォラ熟成によってワインがどう変化、成長するのか。2つのワインを体験して感じてみて下さい。

【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

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。少しだけラグレイ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年前のフォアドーリ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・ピアンコ・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ト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・ピアンコは9月の終わり頃に完熟を迎える。マンツォーニ・ピアンコはリースリング・レナーノと、ピノ・ピアンコの交配種。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・グリージョが外レンティエーノのピノ・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みして、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・フォアドーリ	2018	赤	750	3,300	93P:Wines Critic	298 本	本
A0277	Teroldego "Sgarzon" Anfora テロルデゴ・スガルツォン・アンフォラ	2015	赤	750	4,600	96P:RP	69 本	本
A4287	Teroldego "Sgarzon" Anfora テロルデゴ・スガルツォン・アンフォラ	2018	赤	750	4,900	98P:Wines Critic	120 本	本
A5384	Teroldego "Sgarzon" Cilindrica テロルデゴ・スガルツォン・シリンドリカ	2018	赤	750	5,900	アンフォラ21ヶ月	50 本	本
A0278	Teroldego "Morei" Anfora テロルデゴ・モレイ・アンフォラ	2015	赤	750	4,600	95P:RP	172 本	本
A4288	Teroldego "Morei" Anfora テロルデゴ・モレイ・アンフォラ	2018	赤	750	4,900	97P:Wines Critic	120 本	本
A5383	Teroldego "Morei" Cilindrica テロルデゴ・モレイ・シリンドリカ	2018	赤	750	5,900	アンフォラ21ヶ月	51 本	本
A2826	Teroldego "Granato" テロルデゴ・グラナート	2016	赤	750	7,800	92P:WS	52 本	本
A4758	Manzoni Bianco "Fontanasanta" マンツォーニ・ピアンコ・フォンタナサンタ	2019	白	750	3,800	アカシアの大樽	525 本	本
A5381	Nosiola "Fontanasanta" Anfora ノジオラ・フォンタナサンタ・アンフォラ	2019	白	750	5,000	アンフォラ	325 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	112 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