



トスカナ州より自然派の中でも最も注目される2ワイナリー ピオンバイア社 & ファットリア ディ カスプリ社 2021年11月のキャンペーンワイン **なんと20%引き!**

日時: 2021年11月14日(日) 10:30~15:00 (完全予約制。ご予約はスタッフにお声がけください)
11月キャンペーン中は全品20%OFFでお買い求めできます。
チーズ熟成氏エロス氏のごծわりのチーズもお楽しみいただけます。*当日限定**20%引き!**

※表示は税込価格です

PIOMBALIA
MONTALCINO

ピオンバイア社
(モンタルチーノ)

1947年にピサ出身のヴィットリオ・カンディーニとモンタルチーノ出身のリダ・ロッジが結婚。二人はモンタルチーノに土地を購入し、1960年代半ばに最初のブドウの木を植えました。その後息子であるロベルトは、ピオンバイアを会社組織に発展させて、ロベルトの子供たちである第3世のフランチェスコ、ヴィットリオ、チェチリアとともに、品質の飛躍を目指しました。現在ピオンバイアはワイン生産に留まらず、農園を経営。1995年からはレストランとアグリトゥーリズムを営んでいます。ピオンバイアの土地は10ヘクタールに及び、そのうち12ヘクタールがブドウ畑(ブルネツコは、4.5ヘクタールほど)。年間生産量は約35,000ボトルで、そのうち約3分の1がブルネツコです。2ヘクタールはオリーブ畑。70ヘクタールは耕作地。残りのほとんどが森です(ブドウ園を保護するための貴重な資源)とワイン部門の総責任者フランチェスコ。農園は2ヘクタールあり、玉ねぎ、サラダ、トマト、ズッキーニ、ほうれん草、ナス、インゲン、その他無農薬野菜を栽培しています。アグリトゥーリズムは長兄のヴィットリオが担当し、チェチリアがレセプションを担当。フランチェスコはブドウ畑・ワイン生産部門を担当しています。

①ロザート 2020			②スッコ ディ ピオンバイア 2019			③ロツソ ディ モンタルチーノ 2019			④ブルネツコ ディ モンタルチーノ 2015		
	ロゼワイン/I.G.T.			赤ワイン/I.G.T.							
	サンジョヴェーゼ・グロッソ			サンジョヴェーゼ・グロッソ							
畑BASSA。10月初旬に収穫。1時間の醸しの後搾り、温度コントロール無しステンレスタンクで天然酵母にて発酵。その後数か月熟成後、翌年春には瓶詰して販売。 さくらんぼと桜の葉の香り。おだやかでなめらかな口あたり、ふんわりと感じる温かさ。上品でおっとりとしたロゼワイン。余韻にあらわれるやさしい酸がフィニッシュをきれいにまとめ上げてくれます。			畑BASSA。10月中旬に収穫。温度コントロール無しステンレスタンクで16日間天然酵母にて発酵。ステンレスタンクで数か月熟成後、翌年春には瓶詰して販売。亜硫酸無添加。ザクロを彷彿とする果実味にハーブのニュアンス。なめらかな口当たりとしっかりとしたタンニン。まだ若くこなれていない印象。香りと味わいに調和が訪れた時、「ジューズ」という名の真価が発揮されるでしょう。			サンジョヴェーゼ・グロッソ100%。畑BASSA。10月中旬に収穫。温度コントロール無しステンレスタンクで20日間かけて天然酵母にて発酵。600ℓと800ℓのトノーで1年の熟成。瓶内で6か月の熟成。凝縮感かんじの赤いフルーツの香りと味わい。のど越しにしっかりとタンニンを感じつつも不快ではなく、余韻に向かってワインは伸びやかに口中に広がっていきます。			サンジョヴェーゼ・グロッソ100%。畑ALTA主体。10月中旬に収穫。温度コントロール無しステンレスタンクで40日間かけて天然酵母にて発酵。1500ℓと3000ℓのトノーで1年の熟成。瓶内で12か月の熟成。ナチュラルワインらしい柔らかなテクスチャーを持ちながら、迫力のあるボディ。抜栓して1時間後、力強い風味があらわれ、その巨大な存在感を感じることが出来ます。		
販売価格(税込)	キャンペーン価格(税込)	ご注文本数	販売価格(税込)	キャンペーン価格(税込)	ご注文本数	販売価格(税込)	キャンペーン価格(税込)	ご注文本数	販売価格(税込)	キャンペーン価格(税込)	ご注文本数
¥4,400	¥3,520	本	¥4,400	¥3,520	本	¥4,950	¥3,960	本	¥10,450	¥8,360	本



CASPRI

ファットリア ディ
カスプリ社
(アレツコ)

その名をローマの将軍「カスプリウス・アエリアヌス」に由来するファットリア・ディ・カスプリ。ワイナリーは、1000年以上放置され1800年代に再び整備された「カスプリウス・アエリアヌス」邸宅跡に新たに建てられたものです。ワイナリーの総支配人はスイス出身のBertrand Habsiger (ペルトラン・ハブジガー)。彼自らワインを作ります。元タルガスのレストランでソムリエをしていた彼ですが、同郷の友人 Suzane Syz に依頼され、トスカナはアレツコの小さな村でワインづくりをすることになりました。Suzane Syz は超高級宝飾デザイナーとしてその名を知られ、ヨーロッパの富豪を数多く顧客に抱えています。かつては Andy Warhol, Jean Michel Basquiat など知己を得て彼らのサークルに参加、自らの創作にも多くの影響を受けました。後に美術コレクターとしても名声を得た彼女はナチュラルなワイン、食品にも興味を持ち、カスプリの地所を取得するにいたりました。そのSyz から全権を委譲されたペルトラン。アルガス時代修業をしていたジュリアン・メイエの担当パトリックの栽培、醸造面のサポートのもと、ワイナリー開始の時より、ナチュラルなワインを志し、ビオディナミも導入しました。

⑤チリエジョーロ 2015			⑥ヴィータ ベッラ 2016			⑦ロツソ ディ カスプリ 2014			⑧ポツジョ クレ 2014		
	赤/I.G.T.			赤/I.G.T.							
	チリエジョーロ			チリエジョーロ50% カナイオーロ50%							
樹齢650年程度。片麻岩主体の土壌。標高300m。小さな円錐形の樽での発酵とステンレスタンクでの発酵をブレンド。その後ステンレスタンクで10か月の熟成。亜硫酸は添加せず、無濾過で瓶詰め。明るい色合いで赤いフルーツの香りがふんだんに香るワイン。テクスチャーに柔らかなさと温かみを感じることが出来ます。			樹齢650年程度。片麻岩主体の土壌。標高300m。小さな円錐形の樽での発酵。3か月の1500ℓの樽で熟成後、ステンレスタンクで7か月の熟成。亜硫酸は添加せず、無濾過で瓶詰め。明るい色合いで赤いフルーツの香りがふんだんに香るワイン。テクスチャーに柔らかなさと温かみを感じることが出来ます。			比較的若木のサンジョヴェーゼで醸されるワイン。600ℓと1500ℓの樽で3週間程度の発酵。1500リットルの大樽で14か月熟成。亜硫酸は添加せず、無濾過で瓶詰め。印象的な赤い果実味。決して重いワインではなく、全体に品の良い軽さを持つが、香り味わい共に滋味深く複雑性があります。きれいなタンニンと長い余韻。地産地消ならではの素朴な味わいと複雑性が同居するワインです。			樹齢45年程度。砂質土壌主体、砕けた片麻岩と粘土。標高400m。古木のサンジョヴェーゼで醸されるワイン。1500リットルの樽で4週間程度の発酵。600リットルの樽で熟成。亜硫酸は添加せず、無濾過で瓶詰め。キイチゴの果実とハーベイツな香りが最初から華やかに香る。たいへんにボリュームがある香り、ワインにスケール感を感じることが出来ます。		
販売価格(税込)	キャンペーン価格(税込)	ご注文本数	販売価格(税込)	キャンペーン価格(税込)	ご注文本数	販売価格(税込)	キャンペーン価格(税込)	ご注文本数	販売価格(税込)	キャンペーン価格(税込)	ご注文本数
¥3,850	¥3,080	本	¥4,180	¥3,344	本	¥4,180	¥3,344	本	¥6,050	¥4,840	本

