

La Stoppa

ラ・ストッパ/エミリア・ロマーニャ



19の後にリリース！2018

独自の世界！アジェーノ！

当時、フリウリで長期マセラシオンの白ワインが流行し始めていた頃、ほとんどのワインが酸化的で品種個性を感じにくかったのに対して、アジェーノは違いました。他の造り手と同じように濃い色調であるにも関わらず、香も味わいも健全で酸化的でなく、スルスル飲んでしまう魅力に溢れていたのです。マルヴァジアの花のようなアロマティックでエキゾチックな香から始まり、口中では紅茶のように甘く優雅。少しの還元とタンニンで口中でもだらける事なく、爽やかに甘い…。こんなバランス感覚は、このワイン以外に無かったんです。いや、今でも無いんです！

「2018年」と2019年」

2019年リリースから約1年、ようやく2018年が出てきました！2019年は雨が多かったため、通常より少し果皮が薄い葡萄となりました。そのためマセラシオンは短めにし、とてもエレガントな仕上がり。

2018年は全体的な気象条件からすると理想的な年と言えます。4月1日から9月30日まで373mmの平均的な降雨量を保ち、大変健康で果皮もしっかり、成熟感も素晴らしい葡萄に育ちました。収穫は8月23日にスタート。続けて24日、29日、9月6日と収穫。5ヶ月間のマセラシオンの後、大樽に移し替えて約2年間ちよっと、2021年6月まで熟成してからボトリング。その後、約1年の瓶熟を経てリリース。2017年のようなパワフルさを持った2018年。エレナは2019年を先にリリースすることを決め、2018年は熟成を長くすることにしました。

マルヴァジア 100%が最高の表現

2018年は100%マルヴァジア・ディ・カンディア・アロマティカ。今までは酸味の高いオルトゥーゴを少しブレンドすることでフレッシュさをプラスしバランスを取ると考えました。しかし、ここ数年の実験でマルヴァジア100%がこの土地の真の表現を最大限に引き出すと感じたのです。これを期に、エレナは葡萄畑のリニューアルを計画していて、将来的にはマルヴァジア・ディ・カンディア・アロマティカを増やす予定。まだ少し硬さは残っていますが、力強さとエレガントさを兼ね備えた2018年が登場です！1200本入荷しましたが、早い完売が予想されます。品切れの際はご容赦下さい！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	在庫数	ご注文数
A7287	Bianco "Ageno" ビアンコ・アジェーノ	2018	白	750	5,700	長期マセラシオン (密閉)	1,200 本	本
A6856	Trebbiolo Rosso トレビオロ・ロッソ	2020	赤	750	2,900	伝統的アッサンプラージュ	575 本	本
A0818	Emilia Barbera エミリア・バルベーラ	2006	赤	750	4,400	平均樹齢40年	178 本	本
A4687	Emilia Barbera エミリア・バルベーラ	2010	赤	750	4,400	平均樹齢40年	719 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	粘土質	612 本	本
A5687	Emilia Rosso "Macchiona" 10anni dopo エミリア・ロッソ・マッキオーナ・ディエチアンニドポ	2002	赤	750	8,400	10年後に再リリース	374 本	本
A4686	Emilia Rosso "Macchiona" エミリア・ロッソ・マッキオーナ	2010	赤	750	5,000	マッキオーナは農家の名前	531 本	本
A5147	Emilia Rosso "Riostoppa" エミリア・ロッソ・リオストッパ	2014	赤	750	5,200	小川の名前	274 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
- ・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