

Dario Princic

ダリオ・プリンチッチ/フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア



ダリオ・ビアンコ、ロッソ！

ノン・ストレスな2018

ダリオ・プリンチッチの大人気ワイン、ダリオ・ビアンコとロッソが入港。2016, 2017, 2018 と天候に恵まれてストレスなくワイン造りに専念できたダリオ・プリンチッチ。2人の息子が畑仕事に参加。既に醸造に関してもダリオを中心に皆でやるようになりました。更にラディコンの娘さんがプリンチッチ家に嫁いだのでサシャ・ラディコンまで一緒に働いています。畑も近いので畑の仕事はサシャも含めて皆でダリオ・プリンチッチ、ラディコンの畑をやっています。※勿論、醸造は別です。公私ともに充実しているダリオ。ワインも何のストレスも感じさせない伸びやかな美味しさ。もはや熟練のワイン造りと言った感じですね。ヨスコ・グラヴネルの気難しさ。ロンコ・セヴェッロの繊細さ。そしてダリオは何とも言えないチャーミングさが個性ですね。

元々は居酒屋用ワイン

ご存知の通り、ダリオ・ビアンコは元々、ダリオが経営していた居酒屋で提供していた地元用のまぜこぜワインでした。居酒屋でしか飲めなかったワインだったんですが、萩野さん(現アトリエ・オッペ)が頼み込んで、日本のみへ輸出が始まりました。

とは言え、買い葡萄なんかではなく、ダリオの畑の若い樹を使ったカジュアルワインだったんです。当初は樹が若いですし、ダリオも若かったので、還元していたり、揮発酸が高めだったりと色々ありましたが、楽しく美味しいワインでした。勿論、日本で一気に人気になり、ダリオは居酒屋を止めた事もあり、大人気ワインとなりました。その後、日本以外にデンマーク等、一部の理解ある国へも輸出がされるように…。

ここ最近では、ダリオの畑の平均樹齢が上がり、良い状態になった為に、このワインの生産量は減り続け、日本への割当数も極僅かになってしまいました。

そして中身も大きく変わりました。残りの物的な混ぜこぜワインではなく、品種個性をしっかり考え、この地方の伝統的アッサンプラージュワインを目指しています。そして、ヴィンテージ毎にタンクに保管し、複数のヴィンテージをアッサンプラージュする事で美味しい状態を造り上げているんです。



予約受付開始

予約受付締切: 10/28 出荷開始: 11/7

お申し込みは専用申込用紙をご利用下さい

Vino Bianco 2018+2021

ヴィノ・ビアンコ

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Friulano

参考上代: 4,000 円

入港数: 1,800 本

開放発酵桶で全ての葡萄と一緒に発酵させる(ピノ・グリージョは収穫は別に行い、発行中のモストに後から追加する)。マセレーションはヴィンテージによるが7日間程度。発酵終了後、一部の澱を抜き取り、ステンレスタンクで大樽で9ヶ月程度熟成。粗いフィルターにかけてアッサンプラージュ。その後、3ヶ月程度落ち着かせてからボトルング。

Vino Rosso 2018+2021

ヴィノ・ロッソ

Merlot, Cabernet Sauvignon

参考上代: 3,900 円

入港数: 600 本

開放発酵桶で全ての葡萄と一緒に発酵させる。マセレーションはヴィンテージによるが15日間程度。発酵終了後、一部の澱を抜き取り、ステンレスタンクで大樽で9ヶ月程度熟成。粗いフィルターにかけてアッサンプラージュ。その後、3ヶ月程度落ち着かせてからボトルング。

【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