

Tunia

トゥニア/トスカーナ

熟成！飲み頃！

荒廃した葡萄畑を手作業で再生

キャンティを東に 20 キロ。アレツツォに近い、荒れて果てた葡萄畑から「トゥニア」は始まりました。最初はキャンティ・クラシコで畑を探すも、価格高騰に加え、自然環境が壊れており、周辺の造り手が使用する化学肥料の影響を考え購入を断念。そこで見つけ出したのが、放置されて傷んだ葡萄樹がなる森に囲まれた畑。荒廃はしていたものの、樹齢は 40 年と理想的で、何よりも全く農業に侵されていない大変健全な土壌。時間をかけた丁寧な手作業で、畑も葡萄樹も大変健康で良い状態に戻っていったのです。この土地から生まれるワインはクリスピーで軽快でストレスフリー！低収量のため凝縮感もちょうどしっかり。伝統的産地ではないからこそ、自由で自然な楽しいワインができるんですね！

銅も硫黄も使わない

彼女達の言う「ナチュラルワイン」は畑でも無添加、無農薬、醸造段階でも何にも足さないワイン。20 年以上荒廃していた畑なので、微生物はとても豊富！硫黄を含むボルドー液すら使わないので、非常に多種多様な微生物が土壌に存在し活発化しているのです。『本当の土地の個性は、人間や薬剤ではなく自然が造るもの』ちなみに彼女たちに醸造に助言をしているのはラ・ストッパの「ジュリオ・アルマーニ」。



共同オーナー「キアラ」と「フランチェスカ」は大学の同級生
キアラは経済学、フランチェスカは生物学と醸造学専攻
フランチェスカの旦那さんはかんでいーナ・マルゴの当主です

酸化防止剤無添加！ガブ飲みワイン！

Bianco "Sottofondo" Frizzante [2020]

ピアンコ・ソットフォンド・フリッツァンテ

収穫を 2 回に分けてアッサンプラージュ。まず、熟す前に収穫し、モストのみを発酵させて酸度の強いワインを得る。その後、完璧に熟した葡萄を収穫し、葡萄を足で踏んで 30 日間のマセラシオンをしながら発酵させる。2 ヶ月後に 2 つをアッサンプラージュしてボリング。ヴィンサント用のモストを加えて 2 次発酵を促す。

参考上代: **3,400 円**

入港数: **600 本**

本

【セバージュ】100%Trebiano

一部貴腐葡萄だからこそ旨味！

Bianco "Chiarofiore" [2016]

ピアンコ・キアロフィオーレ

4 回に分けて収穫。未熟なトレビアーノを収穫し、モストのみを発酵。次に完熟したヴェルメンティーノを収穫し、10 日間マセラシオン。その後、完熟したトレビアーノを収穫し、10 日間マセラシオン。最後に貴腐菌が着くまで待ったトレビアーノを収穫し、モストのみ発酵。発酵終了後に 4 つをアッサンプラージュ。

蔵出し

バックヴィンテージ

参考上代: **3,400 円**

入港数: **600 本**

本

【セバージュ】70%Trebiano, 30%Vermentino

短いマセラシオンでロゼのように！

Rosso "Contrappunto" [2018]

ピアンコ・キアロフィオーレ

2 品種の熟度が同じになる区画(サンジョヴェーゼは 1970 年に植樹された区画で、カベルネは 2000 年代前半に植樹された若い区画)を選び、10 月初旬に収穫。カベルネは直接プレスでモストのみ使用し、サンジョヴェーゼは果皮も一緒に漬け込む。ステンレスタンクで一緒に発酵され、マセラシオンは 15 日間以上。

参考上代: **2,900 円**

入港数: **600 本**

本

【セバージュ】Sangiovese, Cabernet Sauvignon

昔のモンテヴェルティーネみたい…

Rosso "Chiassobuio" [2012]

ロッソ・キアッソブイオ

混植されている畑なので一緒に収穫して一緒に発酵。70%はステンレスタンクで 30%はスラヴォニア産大樽で発酵。20 日間マセラシオン。熟成は 60%ステンレス、40%スラヴォニア産の色々な樽で 12 ヶ月間。その後、アッサンプラージュして 12 ヶ月間ステンレスタンクで熟成。

蔵出し

バックヴィンテージ

参考上代: **3,800 円**

入港数: **300 本**

本

【セバージュ】Sangiovese, Colorino, Canaiolo

ダリオのカベルネのような濃い深み！

Rosso "Cantomoro" [2011]

ロッソ・カントモロ

まだ若いカベルネ・ソーヴィニヨン。通常より収穫を遅くしてカベルネの青さがでないようにしている。発酵は木製の開放発酵桶で行い、マセラシオンは 30 日間と最長。発酵終了後、60%は大樽、40%はステンレスタンクで 18 ヶ月間熟成。

蔵出し

バックヴィンテージ

参考上代: **5,400 円**

入港数: **600 本**

本

【セバージュ】Cabernet Sauvignon

【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