

Pojer & Sandri

ポイエル・エ・サンドリ/トレンティーノ



新キュヴェ「モノグラム」

透明感が大切

ご存知、トレンティーノの教科書的、ポイエレ・サンドリ。彼等のノジオラ、ミューラー・トゥールガウ等は、まさにドロミテ渓谷の冷涼感と貧しい土地を思わせる繊細で綺麗、透明感溢れる味わいを届けてくれます。一言で言えば「透明感」でしょうか。先日もピエモンテの素晴らしいレストラン、マルスピーノで食前酒的に出てきたのは彼等のノジオラでした。そんなピュアリストの新しいキュヴェが入港してきました。セレッツィオーネ・モノグラム(組み合わせ文字)と名付けられたワインはポイエレ・サンドリの集大成とも言うべき傑作ワインだと思います。

3度のセレクション

日照量、風の通り具合(雨の多い地域なので重要)、標高、樹齢等を総合的に判断し、所有畑の中で最も優れた区画を決め、4月の芽吹き段階から芽を減らし、エネルギーを少ない果実に集中させます。更に8月にも厳しい選果を行い、最良の葡萄を目指します。

3週間遅い収穫

通常ワインの収穫が始まって、まだ収穫はしません。3週間更に成熟させ、葡萄の限界値まで成熟させていきます。これは雨の多いこの地域では非常にリスクな事なんです。完璧な熟度に達した段階で3回目のセレクションを行い、最大限までポテンシャルを高めた葡萄を収穫します。その後、ステンレスタンクで発酵。リースリングはアカシア樽、ミューラーとトラミネールはステンレスタンクのままで熟成。通常ワインは翌年にはリリースされますが、セレッツィオーネ・モノグラムはその後、瓶内で24ヶ月以上熟成させます。

ワインは粘性が強く、遅摘みならではの力強さや旨味、グリセリンの甘味を感じますが、ポイエレ・サンドリらしい透明感は失っていません。ポイエレ・サンドリ最高傑作と言って間違いのないでしょう。素晴らしいワイン!

ジュラのような深みのある酒質

Muller Thurgau Selezione "Monogramma" 2019

ミューラー・トゥールガウ・セレッツィオーネ・モノグラム

標高 650m の南向き斜面。オラ・デル・ガルダの影響で大変風通しが良い地域。まさにドロミテ岩と砂岩・シルト岩・マールといったウェルフェニアン堆積物との間にあるトロデナ断層に位置し、多く石が混じったシルト質砂質土壌で 30-100 センチの深さで変化。葡萄樹のバランスも良い最良の畑。出来る限り収穫を遅らせ葡萄を完熟させる。ステンレスタンクで低温発酵。窒素で酸化から守りながら、ステンレスタンクで 4 ヶ月間熟成。4 月のボトリング後、24 ヶ月間の瓶熟。

参考上代: 4,200 円

入港本数: 240 本

アロマよりも深みと旨味

Traminer Aromatico Selezione "Monogramma" 2019

トラミネール・アロマティコ・セレッツィオーネ・モノグラム

フェアドに位置し、標高 300m の南西向き斜面。オラ・デル・ガルダの影響で風通しが良い地域。岩、シルト岩、ローム岩、石灰岩やドロミテといった漂流物が堆積した海洋起源の土壌。深さは 30-100m でシルト砂質タイプで砂利を多く含む。葡萄樹のバランスも良い最良の畑。出来る限り収穫を遅らせ葡萄を完熟させる。ステンレスタンクで低温発酵。窒素で酸化から守りながら、ステンレスタンクで 4 ヶ月間熟成。4 月のボトリング後、24 ヶ月間の瓶熟。

参考上代: 4,200 円

入港本数: 240 本

アカシア樽の昔ながらの風味と骨格

Riesling Selezione "Monogramma" 2019

リースリング・セレッツィオーネ・モノグラム

チェンブラ谷の脇、標高 450m の東向き斜面。古代氷河の後退後、小川の働きによって形成された、丸みを帯びた小石を含んだ斑岩と砂質の土壌で濃い茶色のリッチな土壌。葡萄樹のバランスも良い最良の畑。出来る限り収穫を遅らせ葡萄を完熟させる。ステンレスタンクで発酵後、この地方の伝統であるアカシアの大樽に入れて 4 ヶ月間熟成。4 月のボトリング後、24 ヶ月間の瓶熟。

参考上代: 4,200 円

入港本数: 240 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
帳合酒販店					



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