

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・ピアンコ、ロツノ！

安定の美味しさ

ダリオ・プリンチッチの大人気ワイン、ダリオ・ピアンコとロツノが入港。ここ数年間は天候に恵まれて、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。そして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。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。ただ、100歳までワインを造る！というダリオ。前回のピノ・ピアンコといい、今後のワインにも目が離せません！

元々は居酒屋用ワイン

ご存知の通り、ダリオ・ピアンコは元々、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。残り物的な混ぜこぜワインではなく、品種個性をしっかりと考え、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、ヴァンテージ毎にタンクに保管し、複数のヴァ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。



▲オスラヴィアの木で作った大樽

地元で育ったオークの木で樽を作り、それで熟成させる

《予約受付開始》

予約締切: 7/20(木) 出荷開始: 7/25(火) 最終納品: 7/31(月)

最終納品日までに納品できない場合はキャンセルとなり、次回の割当てができなくなりますのでご注意ください

Vino Bianco 2020,2021

ヴィノ・ピアンコ

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ァンテージによるが7日間程度。発酵終了後、一部の澱を抜き取り、ステンレスタンクと大樽で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リング。

参考上代: 4,200 円

入港数: 1,200 本

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Friulano

本

Vino Rosso 2019,2020

ヴィノ・ロツノ

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ァンテージによるが15日間程度。発酵終了後、一部の澱を抜き取り、ステンレスタンクと大樽で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リング。

参考上代: 3,900 円

入港数: 600 本

Merlot, Cabernet Sauvignon

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

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
- ・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