

Cascina Iuli

カッシーナ・イウリ/モンフェラート



瓶内で変化してしまった2021

揮発酸強めの特別キュヴェ

大人気のバルベラ「ウンベルタ」その新ヴァンテージ 2021 は少し特別です...。以下、当主ファブリツィオのコメントです。

『2021 年は天然酵母が全ての糖を食べる事が出来ず、かなり苦労した年。醗酵が終わらず糖分が残っていたので瓶詰めを延期して、2022 年の果皮を 2021 のウンベルタに加え、発酵を促した事で酵母が活性化。醗酵が進んだので、いつものウンベルタが出来上がった。でも、しばらくしてワインが動き、ボトルのなかで変化してしまった。揮発酸レベルが上がり、酸化のニュアンスも感じられ、いつものウンベルタとは違う味わいに。これはこれで美味しい...』

確かにファブリツィオが言う通り揮発酸を感じます。いつもの柔らかい甘やかな果実の香りとは違いちょっと野性的。だけど口に含む心地の良い柔らかいテクスチャーと甘やかさが広がります。全然美味しい！むしろ、もしかしたらこちらの方が複雑で好きな人が多いかも！2021 年は特別バージョン、反逆者を意味する『RIBELLO』のステッカーを張っての出荷となります！

フレイザ・ピッコラ「ジョージョー」

数十年前にトリノで健康食品のお店を 45 店舗経営していましたロザリアが、モンフェラートに引越し、家族の葡萄畑を引き継ぎ有機栽培で葡萄栽培を開始。イウリは 10 年前から彼女の畑を借り、5 年前から彼女と彼女の家族の為に少しだけワインを造っていました。毎年造るこのワインをファブリツィオも妻のサマーも気に入っていて、彼女の畑のフレイザに魅了されています。遂には奥さん、サマーの名前でボトルングする事を決めました。

ロザリアの畑に植えられているのは多く栽培されているフレイザ・グロッサではなくフレイザ・ピッコラ。生産量は少ないですが高品質。うどんこ病に強く、夏の乾燥に強く、晩熟でネッピオーロの直前に収穫期を迎える為、モンフェラートの丘に適している品種。ロザリアのフレイザに長年触れ合ったサマーは常に飲みやすく、フレッシュで明るいワインを目指し、ステンレスタンクで発酵。セメントタンクで熟成、5 月に 2 回移し替えを行いボトルング。フレイザの多くのワインに感じるような暗さが全く無い！真っ赤な果実の香り、心地よい酸と繊細だが非常に存在感のあるタンニン、フレッシュで明るい！エチケットの赤い花のイメージそのままです。ちなみに GioGio とは長男の名前から。年産 4,000 本のみ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A6182	Barbera "Umberta" バルベラ・ウンベルタ	[2020]	赤	750	2,200	若樹	85 本	本
A7849	Barbera "Umberta" Ribello バルベラ・ウンベルタ・リベッロ	[2021]	赤	750	2,200	若樹	600 本	本
A3860	Rossore ロツソーレ	[2016]	赤	750	3,500	粘土石灰土壌	37 本	本
A6183	Barbera del Monferrato Sp "Barabba" バルベラ・デル・モンフェラート・スベリオレ・バラッパ	2019	赤	750	5,600	樹齢80年	44 本	本
A7850	Rosso "Malidea" ロツソ・マリデア	[2020]	赤	750	4,400	1999年に植樹	120 本	本
A4738	Rosso "Nino" ロツソ・ニノ	[2018]	赤	750	3,900	ブルゴーニュのPN	82 本	本
A8109	Rosso "Gio Gio" ロツソ・ジョー・ジョー	[2021]	赤	750	3,300	フレイザ・ピッコラ	238 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

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