

Perillo

ペリッロ/タウラジ



▲(左)一般的なアリアニコ、(右)ペリッロの畑のコーダ・ディ・カヴァッロ



樹齢100年プレ・フィロキセラ 19年熟成が少量入港！

収穫は雪が降る12月

ペリッロがあるカステルフランチはタウラジ村(標高320m)から15km山を登った先にある小さな村。標高は580mとタウラジで最も高い位置にあるので、日照量は多くても葡萄の生育は非常に遅くなります。葡萄の完熟を待つと、必然的にこの時期になるんです。なんと2010年の収穫は12月！雨どころか雪が降ってからの収穫。こんな産地は世界中探してもなかなかありません。葡萄の生育期間が長いため、ゆっくりと熟すことにより、複雑味や長期熟成に耐える要素を持つことができます。南イタリアは温暖化の影響が大きく、タウラジも例外ではありません。近年ではマストロベラルディーノがカステルフランチ村の畑をどんどん買い増してペリッロにもオファーがあったそう(勿論売りません)。今やこの村のワインは南イタリアで最も高貴なワインとも言われます。

原種に近いアリアニコ

この村に僅かに残っているアリアニコの亜種がコーダ・ディ・カヴァッロ。通常のアリアニコより房が1.5倍長く、粒は半分程度の小ささ。果実はまばらにしか付かず、実と実の間隔が離れています。空間がある分、風通しが良くなり、収穫が遅くてもカビに侵される事はありません。また、実が小さいので水分が少なく、果皮の割合が高くなることでワインは凝縮された力強さを備えます。酸度は通常のアリアニコよりも高いため、遅い時期の収穫でも酸度は保たれます。勿論、果皮比率が高いのでタンニン量も多いのですが、粗いタンニンではなく細かく質の高いタンニンが特徴です。

19年熟成！ピエ・フランコ15アンニ

そんなペリッロが満を持してリリースしたのが「タウラジ・リゼルヴァ・ピエフランコ・15アンニ 2005」。僅かに1,500本だけ造られた特別なワインです。彼等の畑はフィロキセラに侵されていない自根が多くありますが、その中でも当主ミケーレのおばあちゃんが1920年に植樹した古い区画だけを別に収穫(11月20日)します。収量は15キントル/haです。ブルゴーニュ・グランクリュの半分程度という驚きの少なさ。1本の樹から1房か2房しか収穫されない事になります。野生酵母のみで自然発酵。マセラシオンは25日間。その後、大樽で3年間熟成させた後、ノンフィルターでボトリングし、地下セラーでなんと8年以上熟成！人間も歳を取ると丸くなると言いますが、ワインも同様ですよ。タウラジらしい強い酸やタンニンは驚くほど綺麗に溶け込み、出汁感や甘みを感じさせてくれます。タウラジの域を大きく超えた、まさに偉大さを感じさせるワイン。イタリアワインの懐の深さを体現出来るワインです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	在庫数	ご注文数
A8998	Taurasi タウラジ	2012	赤	750	8,700	プレ・フィロキセラ	300本	本
A7854	Taurasi Riserva タウラジ・リゼルヴァ	2010	赤	750	8,400	プレ・フィロキセラ	310本	本
A6365	Taurasi Riserva "Pie Franco" 15anni タウラジ・リゼルヴァ・ピエフランコ・クインディチアンニ	2005	赤	750	16,800	19年熟成	190本	本

ご注文は受注専用メールまでお願いします: t-order@terravert.co.jp

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