

Il Paradiso di Manfredi

イル・パラディソ・ディ・マンフレディ/モンタルチーノ



10年熟成！再入港！

当主フローリオが考える2014

1年を通して、とにかく雨が多かった2014年。8月初旬に降った雨は、健全に成長すると共に果実は大きく膨らみ、やや水分が多い状態でした。ただ、雨はマイナスな点ばかりではなく、雨による成長のおかげで成長した大きな葉が夏の暑さや雨の打撃から葡萄を守ってくれた利点もありました。その後の乾燥で葡萄果実は凝縮し、その表現力を増していたのです。大事な収穫のタイミングでは、9月中旬に完熟期を迎えた時に一気に収穫する事ができました。私達は小さな農家なので、家族と友人で一気にベストのタイミングで収穫する事ができるんです。ちょうど翌週にはまた雨が降りました。もしこのタイミングを逃していたら、全く違うワインになっていた事でしょう。小さな農家である事はいつでも最良の判断をする上でも私達にとっては重要な事です。発酵はいつも通り、元気な野生酵母によって順調に行われました。普段と何ひとつ変えることなく、いつも通りです。こうして私達の唯一無二のブルネロ・ディ・モンタルチーノ2014がボトリングされたのです。

何も足さない、何も引かない

2014年が厳しい1年だったことから、造り手によってはブルネロをリリースせずに全てロッソ・ディ・モンタルチーノとしてリリースしてしまうことも珍しくありませんでした。それほど市場価値の高いブルネロのイメージを崩したくない造り手が多いんです。一方フローリオは、当たり前のごとくのように、何一つ全く変えることなくワインを造ります。

『人間が考えて造り出すものなんて意味が無い。天から授かった畑の葡萄を完熟させて発酵させるだけ。自然は人間以上のものをいつも造ってしまう』。弱いヴィンテージとみなして隠すのではなく、むしろ葡萄自体が持つヴィンテージの個性としてストレートに表現するために、葡萄の生育にあたって出来る限りのケアをするフローリオ。彼らの葡萄やテロワールへのリスペクトが、まさに顕著に現れた2014。その懐の深さを感じられる柔らかく美しい味わい。240本のみです。お見逃しなく！



《予約受付開始》

予約締切:4/13 出荷開始:4/17 最終出荷:4/24

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

今飲み頃！熟成香が引き立てるマンフレディの世界観

Brunello di Montalcino 2014

参考上代:18,500円

入港数:240本

本

ブルネロ・ディ・モンタルチーノ

樹齢は平均50年以上でモンタルチーノ北斜面に位置し8つの段々畑になっている。8つの段々畑を区画毎に収穫。通常の造り手よりかなり遅く、10月に入ってから収穫。セメントタンクで野生酵母のみで発酵。温度管理もなし。10月後半のモンタルチーノ北斜面は寒いので発酵温度は上がり過ぎない。25-26hlのスラヴォニア産オーク樽で36ヶ月熟成。(ヴィンテージによる)その後、30-36ヶ月以上の瓶内熟成。ボトリングまで一切ポンプを使わずに行われる。

ブルネロと全く同じ葡萄、醸造

Rosso di Montalcino 2021

参考上代:8,200円

入港数:150本

本

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

熟成期間が短いだけで、葡萄や収穫時期、醸造方法など、中身はブルネロと全く同じ。野生酵母で発酵したのち25-26hlのスラヴォニア産オーク樽で12ヶ月熟成。昔からの顧客向けに少量のみ造っているキュヴェ。

【ご注文は受注専用メール: 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