

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



特別なピノ・ビアンコ！

新ヴィンテージ2021が入港

2年振り！『ピノ・ビアンコ』 限定240本

2019年に、知り合いのお爺さんからピノ・ビアンコの古い畑を引き継いだ事をきっかけに、ピノ・ビアンコの美味しさ、個性に興味を持ち始めたダリオ。この畑のクローンは特殊なクローンで、平坦になりがちなピノ・ビアンコが力強く、深みのあるワインになるのだそう。発酵は開放発酵桶で行い、野性酵母のみ。マセラシオンは25日間。発酵終了後は健全な澱を残したまま、大樽に入れて30ヶ月間熟成。

再入港トレベツ・セレツィオーネ2016

2016年と聞くだけで期待値が上がってしまう優良ヴィンテージの1つ。ダリオにとっても特別な年で、開花から収穫までほとんど病気もなく、熟度も高く、高い糖度を確保しながらも酸度は落ちませんでした。ダリオのワイン造りの歴史の中で最高の状態で収穫期を迎えることができました。今も素晴らしい年として語り継がれる1999年以上の最良年となったのです。そこで通常のトレベツの生産をやめ、40日間以上マセラシオンを施した「トレベツ・セレツィオーネ」を作る事に決めました。トレベツの柔らかさ、かわいらしさはそのままに余韻の複雑さ伸びやかさは格別。ちなみにこちら、前回購入し寝かしている方も多いかと！時間とともにポテンシャルを開花するセレツィオーネだからこそ、10年近い熟成を経た姿をぜひ皆さまにご体験いただきたいです。420本の入港です！

瓶ではなく、大樽で長期熟成の赤！

ダリオのワインの中でも異彩を放つ赤ワイン。一般的に長期熟成はボトルに入れて熟成させますが、なんとダリオはボトリングせずに大樽のまま熟成させます！樽はボトルと違い、酸素供給率が高いので、相当高いポテンシャルの葡萄でないと危険な訳です。

昨年の来日時に体験してくださった方もいらっしゃると思いますが、まさに旨味と果実のエネルギーに驚かされます！長い大樽熟成ながら、揮発は少なめ。この安定感もうれしいポイントです！

《予約スケジュール》

予約締切: **12/16(火)**

出荷開始: **12/18(木)** 最終納品: **12/27(土)**

船の状況により、出荷開始日が変わる場合がございます。

最終納品日までにご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。

【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港&試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

予約商品一覧

ベースキュヴェ



Vino Bianco [2022,2023]

参考上代: **4,900** 円 入港数: **1400** 本

本

ヴィノ・ビアンコ 商品記号: AJ263

シャルドネ 80%、ソーヴィニヨン・ブラン 20%。比較的若い葡萄を使用するが、それでも 10 年以上の樹のみ。開放発酵桶で全ての葡萄と一緒に野生酵母のみで発酵。マセラシオンはヴィンテージによるが 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から複数年をアッサンブラージュ。その後、3 ヶ月程度落ち着かせてからボトリング。



Vino Rosso [2022,2023]

参考上代: **4,900** 円 入港数: **1200** 本

本

ヴィノ・ロッソ 商品記号: AJ264

メルロー90%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%。開放発酵桶で全ての葡萄と一緒に発酵させる。マセラシオンはヴィンテージによるが 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ブラージュ。その後、3 ヶ月程度落ち着かせてからボトリング。

特別キュヴェ



Trebez Selezione 2016

参考上代: **11,800** 円 在庫数: **420** 本

本

トレベツ・セレクトツィオーネ 商品記号: A4829

【Chardonnay, Sauvignon Blanc, Friulano】

オスラヴィアの伝統的アッサンブラージュワイン。収穫はヴィンテージにもよるが、大体 9 月 2 週目よりスタート。シャルドネ、フリウラーノ、ソーヴィニヨン・ブランの順で 3 日に分けて収穫。木製の開放桶で別々に発酵。シャルドネとソーヴィニヨン・ブランは約 15 日間。フリウラーノは約 20 日間のマセラシオン。その後アッサンブラージュし、オーク、アカシア、チェリー、栗の様々な大きさの樽で 2 年間熟成。ノン・フィルター。



Favola 2018

参考上代: **14,000** 円 入港数: **120** 本

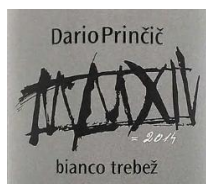
本

ファヴォラ 商品記号: A7119

【Sauvignon Blanc, Friulano, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Pinot Bianco】

高樹齢(60~70 年)の葡萄のみを遅摘みで収穫。6 種全ての葡萄を、一緒に開放発酵桶で発酵しながらマセラシオン 30 日間。熟成は健全な澱を残したまま、オスラヴィアの森のオークから作った大樽で 36 ヶ月間。2008 年の初ヴィンテージ以降、非常に良年であった 2016 年に続き 3 度目の生産を決定。

クラシックキュヴェ



Trebez 2020

参考上代: **7,900** 円 在庫数: **750** 本

本

トレベツ 商品記号: AF455

【Chardonnay, Sauvignon Blanc, Friulano】

オスラヴィアの伝統的アッサンブラージュワイン。収穫はヴィンテージにもよるが、大体 9 月 2 週目よりスタート。シャルドネ、フリウラーノ、ソーヴィニヨン・ブランの順で 3 日に分けて収穫。木製の開放桶で別々に発酵。シャルドネとソーヴィニヨン・ブランは約 15 日間。フリウラーノは約 20 日間のマセラシオン。その後アッサンブラージュし、オーク、アカシア、チェリー、栗の様々な大きさの樽で 2 年間熟成。ノン・フィルター。

新 VT



Pinot Bianco 2021

参考上代: **9,400** 円 入港数: **240** 本

本

ピノ・ビアンコ 商品記号: AJ754

【Pinot Bianco】

樹齢 60 年以上の畑。発酵は木製開放発酵桶で野性酵母のみで行う。温度管理なし。マセラシオンは非常に長く 25 日間。発酵終了後、1 度移し替えをしてから、健全な澱を残したまま、色々な大きさの古樽に入れて 30 ヶ月間熟成。その後、ステンレスタンクで 3 ヶ月熟成。ノンフィルターでボトリング。



Jak 2020

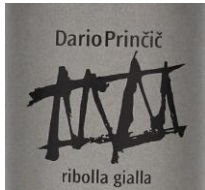
参考上代: **7,900** 円 在庫数: **350** 本

本

ヤク 商品記号: A8992

【Friulano】

樹齢 60 年以上の畑。発酵は開放発酵桶で行い、野性酵母のみ。マセラシオンは 20~30 日間。発酵終了後は健全な澱を残したまま、色々な大きさの古樽に入れて 30 ヶ月間熟成。その後、アッサンブラージュしてステンレスタンクで 3 ヶ月熟成。ノンフィルターでボトリング。マセラシオンしてもフリウラーノのアロマティックでヴェジタルな個性を残している。



Ribolla Gialla 2019

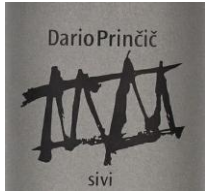
リボッラ・ジャッラ 商品記号:A8778

【Ribolla Gialla】

樹齢 60 年以上の畑。発酵は開放発酵桶で行い、野性酵母のみ。マセラシオンは 20～30 日間。発酵終了後は健全な澱を残したまま、色々な大きさの古樽に入れて 30 ヶ月間熟成。その後、アッサンプラージュしてステンレスタンクで 3 ヶ月熟成。ノンフィルターでボトリング。2016 年から地元の樹(栗、アカシア、オーク)の樽で熟成している。

参考上代:7,900 円 在庫数:75 本

本



Sivi 2019

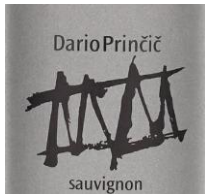
シヴィ 商品記号:A8779

【Pinot Grigio】

シヴィとはスロヴェニア語で「灰色」。戦後イタリア政府によって冷遇され消えていったスロヴェニア語をなくさないため、ラディコン達とともに名付けました。樹齢は 50 年以上。果皮がピンク色になるまで収穫を遅らせて収穫。発酵は開放発酵桶で行い、野性酵母のみ。マセラシオンは 8 日間のみ。アカシア、栗、地元のオーク樽に入れて 30 ヶ月間熟成。その後、アッサンプラージュしてステンレスタンクで 3 ヶ月熟成。

参考上代:7,900 円 在庫数:350 本

本



Sauvignon Blanc 2020

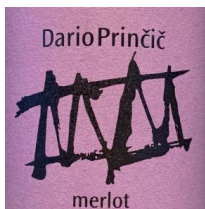
ソーヴィニヨン・ブラン 商品記号:AF456

【Sauvignon Blanc】

樹齢 50 年以上の畑。発酵は木製開放発酵桶で野性酵母のみで行う。温度管理なし。マセラシオンは非常に長く 20 日間。発酵終了後、1 度移し替えをしてから、健全な澱を残したまま、色々な大きさの古樽に入れて 36 ヶ月間熟成。その後、ステンレスタンクで 3 ヶ月熟成。ノンフィルターでボトリング。

参考上代:8,900 円 在庫数:1000 本

本



Merlot 2011

メルロー 商品記号:AF844

【Merlot】

完璧な熟度に達してから収穫。例年 10 月に入ってから。発酵は野性酵母のみ。開放発酵桶で行い、マセラシオンは 20 日以上。タンニンも色素も完全に抽出される。その後、健全な澱と共に大樽に入れて 108 ヶ月以上熟成させる。9 年間もの長期間大樽で熟成させているが酸化のニュアンスは全くなく、伝統的バローロのような雰囲気を感じさせます。

参考上代:15,000 円 在庫数:370 本

本



2020ヴィンテージ

2020 年は比較的安定した年。春の低すぎる気温や集中した降雨や霜も無く、夏の干ばつや高すぎる気温もありませんでした。葡萄栽培はイメージ通りに進んでいきました。

しかし、収穫期に入り長雨が続きました。そのおかげでワインは、2019 に比べてやや柔らかさを感じられます。開けたてから開くまでも比較的早く、2020 年の心地良さは秀逸。雨で収穫量は減りましたが、満足のいく葡萄が収穫出来、素晴らしいワインとなりリリースできました。

2019ヴィンテージ

2019 年は気候条件に恵まれました。夏は暑いですが葡萄の生育期にしっかり雨が降ったので、乾燥に苦しむ事はありませんでした。2018 年に比べて葡萄の凝縮度は高く、糖度、酸度共に非常に高い健全な葡萄を得る事が出来ました。完熟していないとヴェジタルな要素を出してしまうソーヴィニヨン・ブランやフリウラーノを飲むと、2019 年の健全度がよく解ります。10 年以上熟成するであろう高いポテンシャルを持ちながら、今飲んで楽しめるフレンドリーさも併せ持っています。

《予約スケジュール》

予約締切:12/16(火)

出荷開始:12/18(木) 最終納品:12/27(土)

船の状況により、出荷開始日が変わる場合がございます。

最終納品日までにご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。

【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単! 1分で完了!

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ!



SNSもフォローお願いします!

新入港&試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック