

## Cirelli

## チレツリ/アブルツツォ

丁寧で明るい人柄そのもの  
高品質テーブルワイン

## 素人 1 人で開墾から始めた

もともとはワイン販売関係の仕事をしていた「フランチェスコ・チレツリ」。ワイン造りの欲求が抑え切れなくなり、2003 年、遂に自分の地元でもあるアトリの山奥の土地を購入、2 ヘクタールから始めました。なんとフランチェスコ自ら森林を伐採し開墾、葡萄の植樹を始めたという筋金入りですが、この土地は決して容易ではなく、雨が多いため、一部では山が削られ崩壊している環境。そんな難しい反面、メリットも。複雑な地形はマイクロクライメイトを生み、品種スタイルにも明確に違った個性が生まれ、躍動感のあるワインが出来上がります。彼の敷地内には、自然の一部として植物や動物との共存を目指し、葡萄と共にイチジクやオリーブなど多様な植物を育てています。肥料は放し飼いのガチョウの糞としか物のみ。左の写真は収穫したガチョウの卵！

## “カジュアル”と“アンフォラ”2つのシリーズ

チレツリは買い葡萄で造るカジュアルシリーズと自社葡萄で造るアンフォラシリーズと2つのラインナップで構成されます。カジュアルなシリーズも葡萄栽培や醸造において手を抜くことはありません。エチケッに描かれている動物達が共存するような、多様性が保持された環境で葡萄栽培は行われています。上代 2,000 円代のワインでここまで心地よく満足のいく味わいは、とても重宝します。一方アンフォラシリーズは、より当主フランチェスコの思いを反映させたワイン造り。と言うのも、土の中で育った葡萄は木から離れても土に触れて過ごすことが1番ストレスを減らせるという考えなんです。

## トスカーナのアンフォラ

フランチェスコの考える理想的な環境を実現できるのが「アンフォラ」。そこで、シエナに住むアンフォラ職人から、トスカーナの粘土で造られた「アンフォラ」を導入することに。ジョージア産のアンフォラは蜜蝋が使用されており、それが徐々にワインに溶け出し独特の風味を与えてくれます。一方、テラコッタだけで造られたトスカーナのアンフォラは厚みがあるため、蜜蝋で固める必要はなく、何の香もワインに与えません。ちなみに、アンフォラでワインを熟成させる際、フランチェスコはラディッシュを表面に浮かべています。これで、フロールの発生を防げるんだそうです。また、酸化を防ぐためにアンフォラの蓋にもゴムパッキンを付けて工夫している徹底ぶり！



## 人気のフリッツァンテ！エチケツトリニューアル

## Frizzante Bianco N.V

参考上代: 2,900 円

フリッツァンテ・ピアンコ

収穫は 8 月下旬。葡萄は完熟の状態で収穫し、全房でプレス。果汁はステンレスタンクに移され、1 次発酵が開始される。その後、低温保存していた果汁を投入し、自発的に 2 次発酵を促す。数カ月後にボトリング。

## Frizzante Rosato N.V (入荷待ち)

12 月再入港予定

参考上代: 2,600 円

フリッツァンテ・ロザート

フレッシュさとクリスピーさを残すため、早摘みの葡萄を使用。収穫後、除梗し、優しくプレス。果汁はステンレスタンクに移され、1 次発酵が開始される。2 次発酵はピアンコと同様。



## 【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

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

## カジュアルシリーズ



### Trebbiano d'Abruzzo 2024 (入荷待ち)

9 月入港予定

参考上代: 3,300 円

トレッビアーノ・ダブルツツオ

トレッビアーノ 100%。収穫後、徐梗し、空気圧で優しくプレス。24 時間 8 度以下でコールド・マセラシオンした後に野性酵母のみでステンレスタンク内で発酵。発酵期間は 2 週間程度。粗い澱を取り除き、少量の澱と共に 8 ヶ月間ステンレスタンクでシュール・リー熟成。

### Pecorino 2024

参考上代: 3,000 円

ペコリーノ

ペコリーノ 100%。収穫は 9 月中旬。収穫後、徐梗しタンクに投入。24 時間マセラシオン。果皮はジュースと分けられた後、ソフトプレス。ステンレスタンクへ移し替え、野性酵母発酵。そのままステンレスタンクで 4 ヶ月間熟成。

### Orange N.V

参考上代: 2,800 円

オレンジ

トレッビアーノ 100%。収穫は 9 月 3 週目。収穫後、徐梗しタンクに投入。30 日間のマセラシオン。果皮はジュースと分けられた後、ソフトプレス。ステンレスタンクへ移し替え、野性酵母発酵。そのままステンレスタンクで 4 ヶ月間熟成。無濾過。

### Cerasuolo d'Abruzzo 2022

参考上代: 2,800 円

チェラスオーロ・ダブルツツオ

モンテプルチアーノ 100%。収穫後、徐梗し、空気圧で優しくプレス。24 時間マセラシオンした後に野性酵母のみでステンレスタンク内で発酵。発酵期間は 2 週間程度。粗い澱を取り除き、少量の澱と共に 8 ヶ月間ステンレスタンクでシュール・リー熟成。

### Montepulciano d'Abruzzo 2023 (入荷待ち)

9 月入港予定

参考上代: 3,300 円

モンテプルチャーノ・ダブルツツオ

収穫後、徐梗し、空気圧で優しくプレス。24 時間コールド・マセラシオンした後に野性酵母のみでステンレスタンク内で発酵。発酵期間は 2 週間程度。粗い澱を取り除き、少量の澱と共に 8 ヶ月間ステンレスタンクでシュール・リー熟成。フレッシュ重視。

## アンフォラシリーズ



### Pecorino "Anfora" 2022

参考上代: 5,000 円

ペコリーノ・アンフォラ

ペコリーノ 100%。収穫は 9 月中旬。収穫後、徐梗しタンクに投入。24 時間マセラシオン。果皮はジュースと分けられた後、ソフトプレス。アンフォラへ移し替え、野性酵母発酵。マロラクティック発酵しながら、そのまま 1 年間アンフォラで熟成。その後、1 年間瓶熟。

### Bianco Anfora 15+16+17

参考上代: 6,800 円

ビアンコ・アンフォラ(トレッビアーノ)

### Rosso Anfora 15+16+17

参考上代: 6,800 円

ロッソ・アンフォラ(モンテプルチアーノ)

2018 年 7 月のボトリング直前に 2015、2016、2017 ヴィンテージをアッサンブラージュ。瓶熟 1 年間。2015(20%)は「リッチ」、2016(50%)は「エレガント」、2017(30%)は「フレッシュ」。

【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

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