

限定
10セット

TERRA
VERT

1701

ディチャセツテウノ/フランチャコルタ

スツレルバ 12 本ご購入で

オリジナルエプロン 1 枚プレゼント

生地はややしつかりめな万能黒エプロン！ポッケも大きめです。
おまけでTシャツ(Sサイズのみですみません)も、2枚プレゼント！



300 年前に存在したワイナリー

シルヴィア、フェデリコのステフィーニ兄弟が立ち上げたワイナリー「1701」。数字で構成される珍しいこのワイナリーの名前の由来は、彼等が買い取った農園のファーストヴィンテージを引用したもの。つまり、何世紀にも前にこの地にあった造り手に対してのリスペクトをワイナリー名として表しているんです。現在ワイナリーを構成するのは左の写真のメンバー達。シルヴィアとフェデリコを中心に、マルコ、ジュリオ、アンドレアのチームでワイン造りを行っています。

ビオディナミの恩恵

順調にクオリティを認められるようになった彼等、ナチュラルな造りにも独自の方法で取り組んでいます。2015年にはオーガニック認証を取得し、2016年7月にはフランチャコルタで唯一、デメテルのビオディナミ認証を取得しました。ステフィーニ兄弟は幼い頃から母親の考えで添加物や工業的な製品を口にしていなかったため、有機栽培の難しいこの土地でも当然のようにビオディナミにチャレンジします。しかも、コンポストやビオディナミ調剤も全て自家製。酵母や糖分さえ足さないんです。実際、モストの糖分と野生酵母のみでこのガス圧に持って行くのは至難の業。まさにナチュラルなフランチャコルタです。

(エプロンサイズ)

身丈 89cm 身幅 71cm

(Tシャツサイズ)

身丈 59cm 身幅 38cm 着丈 59cm 肩幅 36cm 袖丈 10cm

対象ワインはこちら👉

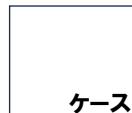
酸化防止剤無添加「スツレルバ」

Sullerba

参考上代: 5,600 円 在庫: OK

スツレルバ 商品記号A3414

シャルドネをアンフォラ(旨味)とステンレスタンク(爽やかさ)に入れて野生酵母のみで発酵。その後、0℃で保管していたモスト(同じ畑のシャルドネ)を加えて瓶内2次発酵させ12ヶ月間熟成させたものが「スツレルバ」。フランチャコルタで唯一、酸化防止剤まで含めて何も足していない、言わば原材料葡萄のみのスパークリングワインです。収量が多く、葡萄に力がない事が多いフランチャコルタでは決して造る事ができないワイン。葡萄が強くないと、こんなワインはあり得ないんです！



【ご注文方法】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp へ

「ノベルティ希望」とご記載のうえご注文をお願いいたします



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