予約販売

TERRA VERT

2026.12

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







ビアンコ＆ロッソ予約開始！

成熟した葡萄が生む、今のビアンコ、ロッソ

以前と比べて生産本数が徐々に増えてきたダリオ･プリンチッチ。日本へも安定して分けてもらえるようになり、現在、予約販売の対象は「ビアンコ」と「ロッソ」の 2 アイテムのみとなっています。
今回予約販売する 2023 年･2024 年のアッサンブラージュ･ヴィンテージのうち、「ビアンコ」は、現行ヴィンテージの最終入荷。次回から 2025 に切り替わります！十分な瓶熟期間を経て、状態の整った今回の入港分をぜひお見逃しなく！
もともとは若樹で造るカジュアルなワインでしたが、今や畑に若い樹は存在しません。葡萄はより豊かな味わいをうむポテンシャルへ成長！一方、重くなり過ぎないよう、あえて収量をやや多めに保ち、マセレーションも約 4 日間に調整。先日の試飲では、特にロッソの香りの重心の低さに、メルロー2011 を彷彿させるよう。味わいはダリオらしい食事を引き立てる生き生きとした酸が印象的でした！

今開けて楽しみたい、2020 年

ダリオは、揮発酸もワインに軽快さを与え、熟成にも関わる重要な要素と考えています。ただ、以前のヴィンテージでは、本人の意図を超えて揮発酸が強く表れたこともあり、もう少し醸造時にコントロールをするようになりました。その結果、ここ数年のヴィンテージは開けたてから果実を楽しめるバランスに仕上がっています。
『2020 年は極端な状況がなかった穏やかな年。春の低すぎる気温や、集中豪雨、霜も無く、夏の高温による干ばつもありませんでした。そのため、栽培はほぼ理想通りに進みました。しかし、収穫期はドキドキさせられました。ここへきて長雨が続いたのです。ですが、結果的に良い面もありました。雨のおかげで力強い 2019 年に比べて柔らかさを感じます。開けてから状態が開くまでも比較的早く、何より心地良さは秀逸です。雨で収穫量は減ってしまいましたが、満足のいく葡萄から素晴らしいワインがリリースできて嬉しく思います！』

通常販売開始！再入港ピノ･ビアンコ

今回再入港するピノ･ビアンコ 2021 は、ダリオの息子、アンドレアとマルコの発案！ここ数年、ダリオは毎日畑に出ているものの、本人いわく、現在は「ご意見番」。畑仕事も醸造も、基本的には息子たちに任せています。当初、ダリオはピノ･ビアンコをブレンド向きの品種と考え、単一での醸造には反対していましたが、息子たちの熱意に押し切られた形でスタート。畑は 2020 年に知り合いのお爺さんから古樹の畑を引き継いだもの。この畑のピノ･ビアンコは特殊なクローンで、一般的に平坦になりがちなピノ･ビアンコですが、マセラシオンに耐える力強い個性を持ちます。ダリオも、この品種を単一で 20 日間もマセレーションしている生産者は他に知らないと話すほど、特別なピノ･ビアンコ！前回の入港時よりも芳醇な味わいが出てきました、必見です！

【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

TERRA VERT

《予約スケジュール》

予約締切：12/7（月）

出荷開始：12/11(金)　最終納品：12/25(金)

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下さい。

《予約対象ワイン》

Vino Bianco［2023,2024］

ヴィノ・ビアンコ
70%Ch, 30%SB　　ヴィンテージ内訳：80% 2024, 20% 2023
参考上代：**5,600** 円
商品記号：AJ942
本
親しみやすく飲み心地を重視したキュヴェ。開放発酵桶で全ての葡萄を一緒に野生酵母のみで発酵。マセラシオンはおおよそ4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［2023,2024］

ヴィノ・ロッソ
90%Me, 10%CF　　ヴィンテージ内訳：70% 2024, 30% 2023
参考上代：**5,600** 円
商品記号：AJ943
本
開放発酵桶で全ての葡萄を一緒に発酵させる。マセレーションはおおよそ4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。

《通常販売ワイン》

こちらは予約なしでいつでもご注文いただけます！

商品記号	ワイン		VIN	色	容量	参考上代	品種	在庫	ご注文数
AF455	Trebez トレベツ	飲み頃 2020VT	2020	白	750	7,900	Ch, SB, Friulano	○	本
A4829	Trebez Selezione トレベツ・セレッツィオーネ		2016	白	750	11,800	優れた区画を2週間遅く収穫	○	本
A8992	Jak ヤク	飲み頃 2020VT	2020	白	750	7,900	ヤク＝フリウラーノ	○	本
AF922	Ribolla Gialla リボッラ・ジャッラ	飲み頃 2020VT	2020	白	750	7,900	ダリオが最重要する品種	○	本
A8779	Sivi シヴィ		2019	白	750	7,900	Pinot Grigio	78 本	本
AF456	Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン	飲み頃 2020VT	2020	白	750	8,900	樹齢50年以上	○	本
AJ754	Pinot Bianco ピノ・ビアンコ		2021	白	750	9,400	2020年に取得した古い樹の畑	○	本
A7119	Favola ファヴォラ		2018	白	750	14,000	6品種混醸 2016.2018.2021のみ	23 本	本
AF844	Merlot メルロー	飲み頃！！！	2011	赤	750	15,000	大樽のまま長期熟成	○	本

【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