

Palazzone

パラツゾーネ/ウンブリア



わずか2割のみ 本物のオルヴィエートワイン 海と火山2つの顔を持つ土壤

イタリアで唯一、海に面していない州「ウンブリア州」。しかし実はこの土地、約300万年前には海の底でした。その名残として、海由来の堆積土壤が広がり、ワインにはミネラル感や旨味がしっかりと表れます。さらに、火山活動の影響も受けしており、高標高エリアには火山岩土壤が存在。平坦で穏やかな印象とは裏腹に、ウンブリアは本来とても多面的で、複雑な表情を持つ土地なのです。

誤解された名産地

オルヴィエートは、第二次世界大戦までは上質な白ワインの産地として名を馳せていました。しかし戦後、流通構造の変化により、オルヴィエートの葡萄が他地域の大手により安価で購入され、大量生産ワインとして消費者へと届いてしまうようになります。これが「安ワイン」というイメージが定着した大きな要因でした。現在、オルヴィエートで自ら瓶詰めまで行う生産者はわずか約25件。パラツゾーネは、その中でも伝統をつむぐ貴重な存在です。

イタリア唯一の貴腐ワイン

貴腐ワイン(muffa nobile)といえばフランスのイメージが強いですが、実はここオルヴィエートでは、正式に「貴腐ワイン」を名乗ることができます。葡萄を乾燥させて糖度を高めるパシートとは異なり、貴腐菌による凝縮は、より複雑で品気ある味わいを生み出します。こうしたワインが造られていること自体が、オルヴィエートが薄くて安いだけの生産地とは真逆の、高貴なポテンシャルのある土地であることを証明しているかのようです。

trebicchieri 2025

PALAZZONE

MUFFA NOBILE
ORVIETO CLASSICO
SUPERIORE DOC
2022

＼＼久し振りの入港！240本のみ／／

「火山性土壤」の一枚畑 92P:falstaff

Orvieto Classico Superiore "Campo del Guardiano" 2022

オルヴィエート・クラシコ・スペリオーレ・カンポ・デル・ガルディアーノ

参考上代:4,900円

《品種》プロカニコ 50%, グレケット 30%, ヴェルデッロ, マルヴァジア 20%

全房でソフトプレス。収穫は全て手作業で行われる。ロッカ・リペセナの丘の上部、標高350mのカンポ・デル・ガルディアーノ畑のみ。土壤は火山岩土壤。ステンレスタンクで低温で20日間発酵。熟成もそのままステンレスタンク。ボトリング後、18ヶ月間、天然洞窟の自然の温度変化の中で熟成。ワインは火山岩土壤らしく、シリアルで垂直性があります。



【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



ワイン一覧

コンドリュウにハマったお父さんが始めたヴィオニエ

Viognier 2024

ヴィオニエ

《品種》ヴィオニエ 100%

1991年に植樹、1994年から造り始めたワイン。その頃まだヴィオニエは認可品種ではなかったので内緒で栽培。標高250mの低めの位置にある畑。9月第1週に収穫。ソフトプレスして70%はステンレスタンク、30%は木樽で発酵。東向き斜面で冷涼な畑なので派手過ぎず、重くないヴィオニエに仕上がる。

参考上代: 3,600 円



海由来のミネラルを感じる「真のオルヴィエートワイン」

Orvieto Classico Superiore "Terre Vineate" 2023

オルヴィエート・クラシコ・スペリオーレ・テッレ・ヴィナーテ

《品種》プロカニコ 50%, グレケット 30%, ヴェルデッロ 10%, マルヴァジア 10%

オルヴィエートらしさを表現する為のワイン。収穫量はオルヴィエート平均の2/3程度にまで制限。収穫は全て手作業で行う。土壌は海の堆積物を含む沖積層の粘土質土壌。標高は200-280m。ステンレスタンクで低温20日間発酵。1度移し替えて澱と共にステンレスタンクで熟成。

参考上代: 3,200 円



混植混醸、野生酵母、全工程手作業。生産量は2樽のみ！

Musco 2020

ムスコ

《品種》プロカニコ 50%, ヴェルデッロ 30%, マルヴァジア 20%

オルヴィエートの伝統に回帰し、3つの品種を混植。一緒に収穫して栗の開放木樽で果皮ごと発酵。栗の樽で1年熟成。その後、8ヶ月ダミジャーナで落ち着かせてからボトリング。醸造の全工程は手作業。電気は一切使用しない。圧搾も手動。ボトリングもホースを使って手で行なわれる。細部まで昔のワイン造りを再現したワイン。

参考上代: 6,500 円



「火山性土壌」の一枚畑

Orvieto Classico Superiore "Muffa Nobile" HF 2022

オルヴィエート・クラシコ・スペリオーレ・ムッファ・ノービレ・ハーフ 375ml

参考上代: 7,000 円



《品種》グレケット 50%, ソーヴィニヨン・ブラン 40%, プロカニコ 10%

早熟で果皮が厚い品種を使用。標高の低い畑のためにパーリヤ川に近いので朝の霧が多く発生し、貴腐菌を誘発。日中は乾燥するので貴腐葡萄にとって最適な環境。収穫は10月下旬から11月中旬と非常に遅い。醸酵は古い小樽。樹齢の古い葡萄を遅摘みして造られる貴腐ワイン。8ヶ月間の瓶熟。オルヴィエートはイタリアで唯一、ムッファ・ノービレを名乗る事ができる。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	品種	在庫数	ご注文数
AJ322	Orvieto Classico Superiore "Terre Vineate" オルヴィエート・クラシコ・スペリオーレ・テッレ・ヴィナーテ	2023	白	750	3,200	堆積粘土質土壌	299 本	本
NEW AJ642	Orvieto Classico Superiore "Campo del Guardiano" オルヴィエート・クラシコ・スペリオーレ・カンポ・デル・ガルディアーノ	2022	白	750	4,900	火山岩土壌	235 本	本
AJ323	Viognier ヴィオニエ	2024	白	750	3,600	1991年に植樹	292 本	本
A8978	Musco ムスコ	2020	白	750	6,500	栗の開放木樽発酵	33 本	本
NEW AJ643	Orvieto Classico Superiore "Muffa Nobile" HF オルヴィエート・クラシコ・スペリオーレ・ムッファ・ノービレ・ハーフ	2022	甘	375	7,000	オルヴィエートの貴腐	59 本	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



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



ウンブリア伝統品種

■プロカニコ ワインの背骨であるミネラル

トレビアーノ・トスカーノがオルヴィエートで変化していった品種で、ほぼトレビアーノと同種。成熟すると果皮がピンク色になる。果皮は中程度の厚さで病気に強い。

『50%使われる主要品種でワインの背骨となり、塩っぽいミネラルを与えてくれる大切な存在。酸度が高く、適度な果実感も持つ』

■グレケット ボディ・タンニン

ウンブリアを代表する白品種として単一でも醸造されています。最も早熟な品種なので秋の雨に悩まされる事もない。果皮が厚いのでムッファ・ノービレにも使われます。

『果房が大きく、果皮が厚いので病気にも強い。ワインにボディ感を与えると同時にストラクチャーも与えてくれる。少しの苦み、タンニンもあるのでワインに立体感を与える』

■ヴエルデッロ フレッシュな酸

ウンブリア原産の土着品種で補助品種として使われ、単独でワインになる事は、ほぼありません。うどんこ病と灰色かび病に非常に感染しやすいので栽培面積は減っています。

『果皮が緑色なのでヴエルデ=緑という名前。栽培が難しいので今では珍しい品種になってしまった。美しい酸味を持っているのでフレッシュ余韻を与えてくれる』

■マルヴァジア 華やかな香・果実

ギリシャから伝わった品種だがウンブリアで独自に進化しました。果房は中程度よりやや大きめで円錐形。樹勢が強く、病気にも強いのでウンブリア全土で栽培されます。

『黄色がかった色調。マスカット系の華やかな香が強いので、少量のブレンドでもワインに華やかさ、果実感。そして少しの田舎っぽい雰囲気を与える』

【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