

《お取引先各位》

日頃より格別のご愛顧、心より感謝しております。

6月の新入荷をご紹介します！今回3人の造り手、「Floribunda フロリバンダ」、「Vittorio Graziano グラツィアーノ」、「Fanetti ファネッティ」より新しいヴァインテージ & 新キュヴェも合わせてリリースです。

今年もなんとか梅雨前に間に合いました、アルト アディジェで造られる発想力豊かなフロリバンダ、フランスの造るのシードル！なんとまたも新しいシードルが加わって、全8種類に、汗。近年、天候の影響を受けてリリースが滞っていた「ランブルスコの生ける伝説」ヴィットーリオ グラツィアーノ。ロゼのスマイルツォは、結局今年もお蔵入りとなってしまいました(泣)。なのでリーパティソブラヴェント、タルピアナーツなど、昨年リリース分をご用意させていただきます。そしてこちらも、由緒正しきモンテプルチアーノのレジェンド。ファネッティは新しい(古い?)ワイン、ピアンコ ベッティをご紹介します！

6/14(火) より出荷開始 ※出荷日は状況により前後する可能性があります

Floribunda フロリバンダ

トレンティーノ=アルト アディジェ=ボルツァーノ=サロルノ

造り手フランスの独創的な発想から生まれる多彩なシードル。フロリバンダより2021年収穫のシードルが一挙に到着いたしました。2021は良年に恵まれ、収穫だけでなく醸造についても非常に繊細&エレガントに仕上がったという嬉しい話を聞きました！今年3月に再会した時、「眠る時以外は、いつも何か面白い組み合わせを考えてる」、そう話すフランス、、。研究熱心な彼が、その探究心に終わりはありません！。その結果、今回も新しいシードルが仲間入り。なんとベベロンチーノ!?、唐辛子を感じる初体験のシードルです、、汗。

Sidro alla Mela20 スイロ アツラ メーラ <再入荷>

いろいろなエッセンスを感じるシードルはもちろん楽しいです。しかし、そのすべての「基本」ともいえるリンゴのみ、シンプルなシードルは安心、、いやもう鉄板の味わいと言ってもよいのではないでしょうか？今回、2021の収穫分も入荷しておりますが、現地カンティーナに残っていた2020も合わせて引き取りましたため、まずは2020を先にご用意させていただきます。

シードルという個人的にはワインと違い、熟成よりもフレッシュさ、「早飲み」のように考えてしまうのですが、、彼のシードルと長く付き合ってきて、フレッシュな魅力はもちろんです、1~2年の熟成期間を経ることで、リンゴ自体の味わい、香りが増すと感じるようになりました。昨年のリリース直後から、約1年間ボトルで熟成したシードル。以前は感じられなかった香りの強さ、果実の香ばさ、明確な美味しさを感じます！フランス自身も、今年は一部のシードルを熟成させることを考えており、近い将来そうしたタイプのシードルが出てくるかもしれません。

Sidro alla Cotogna21 スイロ アツラ コーニャ <新ヴァインテージ>

ブドウにあって、リンゴには足りない「タンニン」を補うため、カリンを砕いて浸漬させるという、ワインを意識して造られるシードル。2021年はやや乾燥気味でしたが、その分リンゴの凝縮感を感じる、糖度も酸度も高い理想的なシードルとなりました。これまでも、コーニャには長期熟成に耐えられるだけのポテンシャルがある、そう感じてきました。今回の2021については、カリン由来のタンニンの力強さ、繊細さ、そして何よりこれまであまり感じなかった「奥行き」を感じる、他のシードルとは明らかに異なる風格を感じます。それでいて、タンニンも決して「まだ早い」とは感じないバランス感、、毎年同じものを造る続けるのではなく、一つ一つのシードルのクオリティが上がっていることを実感する素晴らしい味わいです！

Sidro al Sambuco21 スイロ アル サンブーコ <新ヴァインテージ>

彼の農園で咲くサンブーカ(エルダーフラワー)の花を加えて醗酵させたシードル。その個性的な組み合わせは、昔ワインに入れて地元では親しまれてきたという土地の味わい。収穫したサンブーカの花を、醗酵の段階で加えフレーバーを持った個性的なシードル。2021からは、ピロートを使わずに仕上げていることもあってか、香り自体がとても軽やかでいて、サンブーカの花の香りも今まで以上に鮮烈です。リンゴの甘い香りに、アクセントとなるサンブーカの爽やかな香りをもった、オリジナリティ溢れるシードルです！

Sidro allo Zenzero21 スイロ アツロ センゼロ <新ヴァインテージ>

こちらまたいぶ定番となりました、ショウガを加えたシードル。このシードルを飲むまで、ショウガとリンゴの愛称がこれほど良いとは、想像しておりませんでした。今年もシードル自体の味、香りが強く、ショウガはそこまで前に出ておりません。しかし香り、味わい、最後の余韻に至るまで、すべての場面で軽やかに感じるショウガのバランス、、この絶妙な加減は脱帽させられます！リンゴの味わいにショウガの刺激と爽やかさ、香りの相性も素晴らしい。フランスの発想力には唯々感心させられてしまう、唯一無二のシードルです！

Sidro Rosato21 スイロ ロザート <新ヴァインテージ>

ロゼワインのように色のついたシードルを造りたい、、そんなフランスの探求心から、果肉が赤く染まるレッド ラグを用いて造られた珍しいシードル！現在のところロゼのシードル、しかもリンゴだけで造る生産者は彼以外存在しないという事です、、汗。レッドラグは元来酸の高い品種、彼が好んで栽培しているリンゴとの相性は抜群で、非常に切れのある酸と繊細な香り、通常のシードルよりも柔らかさ、軽やかさを持った飲み心地抜群の味わいです。

Sidro alla Menta21 スイロ アツラ メンタ <新ヴァインテージ>

昨年、実験的に造られたミント入りシードル、今年もやや少なめですが入荷しています。「ミントのフレッシュな香りを失わずに、シードルに残すのがとても難しい」、そう話していたフランス。ミントを加える方法やタイミング、バランスを考え直し、昨年を遥かに越えるミントの存在感！1年でこれほど進化するのは、正直思っていませんでした。リンゴとミントの相性はもちろん、それ以上にバランス感が絶妙な魅力的なシードルです！

Sidro al Peperoncino21 スイロ アル ペペロンチーノ <新アイテム>

そして今年も新しいシードルができてしまいました、、汗。毎年、フランスから醸造前に今年の生産量やらリリース時期やら、いろいろと聞かせてもらっています。その時に、「今年は唐辛子入りを造りたい」との提案を聞いて、正直全力で止めました(笑)。しかし、それでも彼自身興味の範囲内で、実験的な醸造を続けてきたというフランス。リンゴ園に来るお客や手伝いの人々に飲ませては感想を聞き、そこからさらに改良を重ねること3年、、。単なる思い付きやインスピレーションではなく、自身のアイデアや発想を、具現化しつつも常にブラッシュアップしてきたフランス。唐辛子は2種類、鋭いインパクトを与えるハラペーニョに、香り&甘味を引き出す甘唐辛子、しかも地元で栽培されたフレッシュのものを、醗酵前のタイミングで加える徹底したこだわり。出来上がったシードルは香りもかなり刺激的！そして飲み口から余韻に向けてははっきりと刺激&辛みを感じます。

本当に美味しいの!?!と疑う私に、「多くの人に試して飲んでもらったけれど、最後に持って帰るシードルは何がいい?と聞くと、多くの人がこのペペロンチ



「一ノだったんだ！」と誇らしく話していました。正直辛いのが苦手な方には、あまりお勧めしませんが、辛い中にある甘味、とでも言うのでしょうか？辛みによって、より強クリンゴの味わい、甘味が強調されるように感じます。そして何より後引く辛さ(笑)、どうしても気になって何度も飲んでしまう自分がいました。あくまでも興味本位からかもしれませんが、ぜひ皆様一度騙された気になってお試しいただきたい、遊び心のあるシードルです！

※すべてのシードルが瓶内発酵、オリ抜きをしておらず、瓶内にはオリが溜まっておりますが、味わいにネガティブさを与えるモノではありません。

匂いにならないば抜栓する前に、一度オリを上げて濁った状態でお飲み頂くと、味わいがより強く感じられます。

Vittorio Graziano グラツィアーノ

エミリア=ロマーニャーモデナーカステルヴェートロ ディ モデナ

ランブルスコの生ける伝説、ヴィットーリオ グラツィアーノ。ヴィットーリオのマイペースな人柄から、そんな様子は微塵も感じませんが、彼の造るランブルスコは、瓶内再発酵にありがちな重さや嫌味のない、素晴らしい飲み心地をもつ最高のランブルスコ。今回も、残念ながらスミルツォはありますが、天候に恵まれた 2020 年のリーパ 冷涼で繊細なヴィンテージでもある 2019 のランブルスコ。そして、3 年前にリリースしましたタルピアナーツ 2017、なんとヴィットーリオ自身がストックしていた特別なロツも合わせてご紹介いたします。

Ripa di Sopravento20 リーパ ディ ソプラヴェント <新ヴィンテージ>

前回 2019 が非常に少なかったこともあり、しばらく欠品となっていましたリーパ ディ ソプラヴェント。2020 年がようやくリリースできます！ワイン自体は、昨年末に到着していたのですが、発酵が思うように進まず、ボトル詰めが遅れていたスミルツォを待っていました。しかし、残念ながらスミルツォは 2020 も、結局リリースできない事になってしまいましたので、今回改めてご紹介させていただきます。2020 は近年では珍しい、バランスの取れたヴィンテージという事もあり、果実の繊細さ、泡のキメの細かさ、そして何より今まで以上の香りの素晴らしさを感じます。入港してから 6 カ月以上が経過していることもあって、泡の状態は申し分ありません。素晴らしい飲み心地をもつリーパ ディ ソプラヴェントが戻ってきました！



Lambrusco "Fontana dei Boschi"19 ランブルスコ"フォンタナ ディ ボスキ" <新ヴィンテージ>

ランブルスコという名前は広く知られていますが、現在主流となっているシャルマー式の大量生産ではなく、伝統的な瓶内再発酵にて造られる本当のランブルスコ。1970 年代、大資本化・大量生産の大きな流れに一人で立ち向かい、当時から今と変わらない自然回帰の農業と、伝統的なランブルスコを造り続けてきたヴィットーリオ。「オレは工場で作っている訳じゃなくて、畑で栽培したブドウを使ってワインを造るんだ。涼しい年には繊細で軽やかな味わい、暑い年には果実的でエネルギッシュな味わい、毎年変わるのなんて、当然だと思うないか？」、年の特徴をそのまま切り取りながらも、年ごとに異なる様々なアプローチによって生まれる魔法のようなランブルスコ。2019 は寒暖のバランスが良く、近年珍しい繊細さを持ったヴィンテージ。ヴィットーリオ自身も、その魅力を引き出すため、これまでとは少し違う手法にてボトル詰めしたことで、熟成だけでなく、果実のフレッシュさ、華やかな香りをまとったランブルスコに仕上がりました！



Tarbianaaz17B タルピアナーツ <新ヴィンテージ>

モデナで行われていた祝祭用のワイン造りをモチーフに、醸造学の常識を完全無視したグラツィアーノ唯一の白ワイン。果皮と共に発酵を行うのですが、浮き上がった果帽を崩さず、そのままの状態でも2か月以上、果帽によって密閉された液体は、酸欠状態に陥ることで、酵母の活動が抑制されます。緩やかでいてかなり危うい長期発酵に耐え、完全発酵を迎えたヴィンテージのみリリースされる特別なワイン。以前にもリリースした2017年ですが、現地カンティーナで3年以上熟成を経た別のロツが入荷いたしました。



猛暑だった2017、とりあえずボトル詰めまで終わった段階で、日本向けにワインを出荷してくれたヴィットーリオでした。しかし彼の考えでは、「フリッツァンテ以外のワインは、必ず毎年リリースしている訳ではない、ヴィンテージごとに全く違う表情になる。俺のような小規模で造る人間は、何のためにワインを造るのか？それはビジネスではない、自分自身が納得したものである必要がある」。そこで、一部リリースしたものと同量のタルピアナーツを、自分のカンティーナで3年以上、自ら試飲して納得できる状態になるまで熟成をしたものになります。

今になって思えば、彼のワインが好きで飲みたいと思うあまり、自分が意図している以上に彼に対してワインを求めてしまっていた、そう反省しています。「毎年、このジェットコースターのような天候と寄り添って、少しずつのワインを造る。それを1本1本、好きな人や友人に売る、オレはそのくらいのことしかできないんだ、私自身が初めてヴィットーリオのカンティーナに訪問した2014年。当時も、カオスのような(笑)カンティーナから、掘り出してきたタルピアナーツ2007を飲んだ時の感覚を、このワインから感じました。ブドウ品種やヴィンテージはもちろん、醸造方法ももちろん大切です。しかし、何よりも大切なことは造り手という「人」であり、その哲学や想いのようなものを感じられる事。そう改めて教えてもらったように感じます。

昨今の値上がり事情だけでなく、セラーで長く熟成させた、事もあり、価格がけいふ上がってしまい申し訳なく思います。しかし、熟成することの大切さ、グラツィアーノという人間味溢れる造り手の魅力がたっぷり詰まった、素晴らしいタルピアナーツです。

Fanetti ファネッティ

トスカナーシエナーモンテプルチアーノ

イタリアワインの長い歴史をけん引してきた DOCG であり、そのヴィーノ ノービレを生みの親でもある造り手ファネッティ。今回はヴィーノ ノービレのご紹介ではなく、昨年秋に訪問した際、話の流れで生まれたスピノアワイン「Betty」をご紹介します！

Bianco "Betty" ビアンコ "ベッティ" <新アイテム>

昨年秋、久しぶりにファネッティを訪問させていただきました。2020 年はブドウの収穫量がとても少なく、定番のピアンコ サンタニエーゼの入荷もだいぶ少なくなってしまうようで、一緒に食卓を囲む中で、そんな話を聞いた後エリザベッタから、「こういうワイン、あんた好きなんじゃないの？」と言って飲ませてくれた白。その出来上がった味わいと、溢れる熟成香に驚かされました！彼女曰く、「2012 年は良年で、標高の高いモンテプルチアーノでもブドウが良く成熟し、質も量も素晴らしかったの。ピアンコも例年よりもかなり多かつたから、なぜか 1 樽分残っていたみたいで、」。



まだガラス瓶が主流になる以前から、ワイン造りを行っているワイナリーではよく聞く話なのですが、複数の樽がある同ヴィンテージのワインを、一度にボトル詰めするのは現代では当たり前です。しかしガラス瓶やコルクが貴重な時代は、販売する分だけ瓶詰めし、残りは樽のまま保管しておくのが一般的でした。特に彼らのピアンコやロツは、地元では量り売りとして販売しているものなので、販売する分だけボトル詰めしていました。その中で、生産量の多かつた 2012 の一つのタンクをスタッフの手違いで、詰め忘れてしまったというんです、汗。

「そ、そんなことある！？」と正直慌てましたが、今でも 2004 のロツを持っていたり、90 年代のワインもまだ沢山大樽で保管している彼らのことを思えば、確かに起きない話ではありません(笑)。そこで今回、日本向けにこの白ワインをボトル詰めさせていただきました！ピアンコの畑の中でも割と樹齢が古く、昔に植えたリースリングも少し残っている区画のブドウ。通常のピアンコ サンタニエーゼと比べると、大型のセメントタンクでさらに 8 年ほど熟成されたピアンコとなります。ピアンコ サンタニエーゼと混同しないように、別のエチケットを用意、名前になった「Betty」はエリザベッタの愛称です。

良年の 2012、さらに少し良い畑のトレッピアーノ&マルヴァジーアという事もあり、収穫より 10 年の年月を経ても、気兼ねない飲み心地はもちろん、熟成香をまとった美しい白。決して狙って作られたワインではありませんが、素材(ブドウ)の良さ、時間をかけることの大切さを感じる味わいです。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Sidro alla Mela サイドロ アツラ メーラ 《再入荷》	20	シードル	750ml	¥2,400	リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ)、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。小型のタンクにて緩やかに醗酵を行う。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。SO2、酵母など、一切添加しないリンゴのみで造り上げたシードル。現地に残っていた2020年が再入荷です。
Sidro alla Cotogna サイドロ アツラ コーニャ 《新ヴィンテージ》	21	シードル	750ml	¥2,500	リンゴ(トッパス40%、ゴルドラッシュ40%)、西洋ガリン20%、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾、リンゴと同じ畑に育つガリンを加えて醗酵。保存しておいたリンゴ果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せず、そのままリリース。SO2、酵母など完全無添加。リンゴにはないタンニンを、ガリンから補い、長期熟成に耐えるポテンシャルを秘めたシードル。過去最高のバランス感、余韻さえ感じる素晴らしいシードル。
Sidro al Sambuco サイドロ アル サンブーコ 《新ヴィンテージ》	21	シードル	750ml	¥2,500	リンゴ(トッパス)、サンブーカの花1%、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、サンブーカの花を加えて醗酵。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。SO2、酵母など完全無添加。サンブーカの花のあまやかな香りと清涼感、オリジナリテイ溢れる組み合わせ。
Sidro allo Zenzero サイドロ アッコ ゼンゼロ 《新ヴィンテージ》	21	シードル	750ml	¥2,500	リンゴ(ゴルドラッシュ99%)、ショウガ1%。収穫したリンゴに、地元南子ロールで栽培されたショウガを一纏に破碎。緩やかに醗酵を行い、リンゴ果汁を加えて瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せず、そのままリリース。SO2、酵母など完全無添加。リンゴの風味にショウガの爽やかさ、個性的でありながら、素晴らしい相性のバランス。年々バランスが増えています!
Sidro Rosato サイドロ ロゼート 《新ヴィンテージ》	21	シードル	750ml	¥2,500	リンゴ(トッパス90%、レッドラヴ10%)、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。小型のタンクにて緩やかに醗酵を行う。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。果肉の赤いリンゴ(レッドラヴ)が加わることでロゼのシードルに。突き抜ける酸の心地良さ、暑い季節にたまらないシードル。
Sidro alla Menta サイドロ アツラ メンタ 《新ヴィンテージ》	21	シードル	750ml	¥2,500	リンゴ(ゴルドラッシュ80%、トッパス20%)、ミントの葉1%、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。醗酵が始まるタイミングで、同じ畑に自生しているミントの葉を加えて醗酵。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。SO2、酵母など完全無添加。リンゴの甘い香りとミントの清涼感が高相性の組み合わせ。
Sidro al Peperoncino サイドロ アル ペペロンチーノ 《新アイテム》	21	シードル	750ml	¥2,500	リンゴ(ゴルドラッシュ80%、トッパス20%)、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。醗酵が始まったモストに、フレッシュの唐辛子2種(スイートチリ、ハラペーニョ)を加え、醗酵が終わるのを待つ。遅れて収穫したリンゴ果汁を加えてボトル詰め。瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。唐辛子の辛みが、リンゴの甘みを引き立ててくれる、個性的なシードル。。。
Sidro alla Mela Barricato サイドロ アツラ メーラ バツリカート	20	シードル	750ml	¥2,400	リンゴ(ゴルドラッシュ、トッパス)、樹齢20年。収穫後、破碎・圧搾。木樽(バツリカート)にて緩やかに醗酵を行い3か月の熟成。遅れて収穫したリンゴを圧搾、果汁を加えてボトル詰め、瓶内2次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずリリース。木樽で醗酵させることでリンゴの高い酸を和らげ、柔らかさをもつシードル。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Ripa di Sopravento リーパ ディ ソブラヴェント 《新ヴィンテージ》	20	白 微泡	750ml	¥3,200	トッピアーノ モンタナーロ、トッピアーノ ディ スパーニャ、樹齢16~30年。収穫後ごく短期間のマセレーションを行いながら醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3~4月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スポッカウーラ(オリ抜き)は行わずリリース。2020年は特別なヴィンテージとは言えませんが、十分恵まれたヴィンテージ。果実が強く酸が豊富にあり、飲み心地の良さを感じます。すでにバランスの取れた印象です。
Tarbianaaz タルビアーナーツ 《新ロット》	17B	白	750ml	¥4,500	トッピアーノ モンタナーロ、樹齢16~30年。非常に熟度の高いモンタナーロのみを選別し収穫。除梗したのち木樽にて果皮と共に野生酵母により醗酵を促す。醗酵が始まり果皮が浮き上がり始めても、パンチングダウンや搾入れを一切行わず、2か月以上果皮と共に醗酵を行う特別な白。3年前リリースされた2017、ヴィットーリオ自身が「納得できるまで」彼のセラーで密かにストックされていたロット。猛暑でピーキーな酒質が、熟成でこれほど素晴らしいことに驚かされます。

Lambrusco "Fontana dei Boschi" ランブルスコ "フォンタナ デイ ボスキ" ◀新ヴィンテージ▶	19	赤 微泡	750ml	¥3,200	ランブルスコ グラスパロッサ主体 樹齢16~30年。 収穫後、果皮と共に約1週間、野生酵母による醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3~4月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スポッカトゥーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。毎年の変化に合わせて、微妙に手法を変えるランブルスコ。2019年は冷涼で繊細なヴィンテージ。熟成することで素晴らしい魅力を持つ、ヴィットーリオ グラツィアーノの本質を感じられるヴィンテージだと思います。
Lambrusco "Fontana dei Boschi" ランブルスコ "フォンタナ デイ ボスキ"	17	赤 微泡	750ml	¥3,000	ランブルスコ グラスパロッサ主体 樹齢16~30年。 収穫後、果皮と共に約4~5日野生酵母による醗酵。冬の気温によって醗酵が止まり、3~4月の気温の上昇に合わせてボトル詰め、瓶内で醗酵を終える。スポッカトゥーラ(オリ抜き)は行わずにリリース。2017は強い果実とヴォリューム感をもった、「ハードな」ヴィンテージ。3年以上の年月によってバランス感を増しています。
Tarbianagher タルピアナゲル	-	白ワイン ヴィネガー	375ml	¥1,800	トッピアーノ モデナーゼ。白ワイン「タルピアナーツ」を造る過程で揮発酸が高くなったものを醗酵させたもの。 ※複数のヴィンテージが注ぎ足されています。
Saxagher サクサゲル	-	赤ワイン ヴィネガー	375ml	¥1,800	マルボ ジェンティーレ、その他種類の地ブドウで造られるワイン「サツスケーロ」を醸造する過程で、揮発酸が高くなったものを醗酵させたもの。 ※複数のヴィンテージが注ぎ足されています。

Fanetti ファネッティ トスカナーシエナーモンテプルチアーノ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Bianco "Betty" ピアンコ "ベッティ" ◀新ヴィンテージ▶	—	白	750ml	¥2,500	トッピアーノトスカーノ、マルヴァジーア ピアンカ主体、リースリング、樹齢30年~。樹齢の古い区画より収穫、ピアンコ サンタニエーゼとして醸造を行ったものの、ボトル詰めされることなく、セメントタンクにて約10年の熟成。2022年春にボトル詰め。収穫量に恵まれた2012年だけに於いた珍事ではありますが、ブドウの質が良かった分熟成にも耐えました。忘れられていたとは思えない素晴らしい表情と飲み心地を合わせもったピアンコ。
Rosso di Montepulciano ロッソ ディ モンテプルチアーノ ◀再入荷▶	2004	赤	750ml	¥2,500	ブルニョーロ(サンジョヴェーゼの亜種)、カナイオーロ、マンモーロ、樹齢20年。収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーションを行い、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、使い込んだ大樽(20~30hl)にて24か月以上熟成。途中適宜オリ引きを行い、ノンフィルターにてボトル詰め。
Bianco S' Agnese ピアンコ サンタニエーゼ	—	白	750ml	¥1,800	トッピアーノ トスカーノ、マルヴァジーア ピアンカ、樹齢30~40年。収穫後、約1日のマセレーション(果皮浸漬)、野生酵母による醗酵を促す。压榨後大型のセメントタンクにて醗酵、途中オリ引きを行いそのまま12か月の熟成。50年以上全く変わらない手法の外スカナーピアンコ。時代や流行が目まぐるしく変わる中で、変わらずに存在し続けるファネッティのテーブルワイン。
Rosso Fanetti ロッソ ファネッティ	—	赤	750ml	¥1,800	サンジョヴェーゼ主体、カナイオーロ、マルヴァジーア、トッピアーノ、樹齢30年。収穫後、大型のセメントタンクにて約2週間のマセレーション。野生酵母による醗酵を促す。その後オリ引きを行い、使い込んだ大樽(30hl)にて24か月の熟成。ノンフィルターにてボトル詰め。地域の伝統として、白ブドウも合わせて醸造される、トスカナーノの日常的ワイン。
Vino Nobile di Montepulciano Riserva ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ	2015	赤	750ml	¥3,300	ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。収穫後、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、大樽(20~30hl)にて48か月の熟成。現行のDOCG規定ではなく、1915年に彼女の祖父であるアダモ ファネッティが定めたヴィーノ ノービレの醸造方法、期間を忠実に守っているため、現在では彼らの造るすべてのノービレがリゼルヴァになってしまうという矛盾が生じています。変わらないことに徹底的にこだわった、正に「モンテプルチアーノの高貴なワイン」です。
Vino Nobile di Montepulciano Riserva ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチアーノ リゼルヴァ	2009	赤	750ml	¥4,900	ブルニョーロ、カナイオーロ、マンモーロ。収穫後、果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、大樽(20~30hl)にて7年以上の熟成。日照に恵まれた良年と呼べるヴィンテージ。 10年を越えても失われない果実とフレッシュさ、そして新たに生まれる熟成香と柔らかさ。ワイン造りに時間を費やすことの重要性、素晴らしさを再確認させてくれる、お手本のようなヴィーノ ノービレ。