

《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。

10月の新入荷ワインをご紹介します。独創的すぎるブドウ栽培&醸造哲学の持ち主エリオールより、新しいヴァンテージ&同ヴァンテージのロット違いが入荷。フリウリ、カルソのスケルリからは、今年リリースの2019の白、テッラーノ2017。そして、ようやく本質を見せ始めたレンティノーのローズィ エウジェーニオ。リフレッソ ローズィ、アニーゾス、各キュヴェの新しいヴァンテージをご紹介します！

**ご注文一時締切 ~10/12(水) 12:00** ★少量入荷のアイテムで、ご注文数が上回った場合のみ、数量調整となります。

**10/13(木) 頃より出荷** ※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。

現在取り扱い倉庫より、1日あたり出荷制限が設けられております。出荷の集中を避けるため、分散出荷を取り入れさせていただきます。

## Erioli エリオール

エミリア=ロマーニャ=ポローニャ=ヴァルサモジヤ

エミリア=ロマーニャといっても、ロマーニャのポローニャ側にあたるエリオール。地域的な特徴だけでなく、それ以上に唯一無二の人間性(笑)をもつ、稀有な造り手でもあります。諸事情によってしばらく欠品となってしまいましたが、ようやく各キュヴェが入荷しました！アリオンサやネグレットの新しいヴァンテージ、そしてピニョレットはなんと2013のロット違いが入荷しております。地域の伝統や歴史を愛し、独自の価値観をもってブドウを栽培・醸し続けるジョルジョ。彼の奥深過ぎるワイン観を理解するには、もう少し時間が必要ですが、汗。ぜひ一度、手に取っていただきたいワインです！

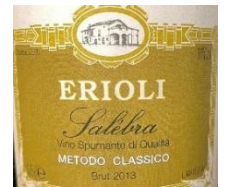
### Spumante "Salebra" 2013 LOT2 スプマンテ "サーレブラ" ロット2 <新ロット> ★少量入荷

前回入荷したスプマンテ「サーレブラ」とは、実は中身がちよっと違うとのことで、汗。改めてご紹介させていただきます。原酒のベースとなるのは、前回と同じ地品種であるアリオンサ。そこに、忘れ去られた地品種を加えて造られたバージョンとなります。

「質よりも量を求め続けられてきたこの地では、手がかかり、効率の悪い地品種は1900年代にほとんど淘汰されてしまった、。しかし、1300年代より栽培の記録が残り、以降500年以上栽培されてきた実績がある。クオリティを求めるには土地のブドウ品種の存在がとても重要」そう語るジョルジョ。

家族が保管してきた土地に、樹齢100年を超える古いブドウ樹が残っており、その枝から作った苗木を実験的に植樹。現在6~7種類のブドウが栽培されています。名前がまだ判別できないものもあるそうですが、ベッレグリーナ、チオッカレツァ、トッピアニーナといったブドウ品種たち。ベースとなるアリオンサに、この畑の原酒を加えて造られたものが、今回のロットとなります。

スパークリングワインであっても、過度な早摘みを行わず、果実の完熟を待ってから収穫するとジョルジョ。特出すべきは今回ブレンドされた自品種たち、それぞれ個性はあるものの、共通して言えることは非常に酸が強い。今回のロットには香りのバランス、フレッシュささを感じるきれいな酸を持っています。アリオンサやピニョレットに比べると、スプマンテはまだ、ジョルジョ自身の「経験の蓄積」や、「実験」という要素が大きいのですが、十分に個性とオリジナリティ、魅力を感じるスプマンテです。



### Bianco "Malvezza" 2019 マルヴェツツァ <新ヴァンテージ>

非常に酸が高く、平地でも全酸を失わない。果皮がとても厚くタンニン豊富に持つアリオンサ。結実量が非常に少なく、年によってはグリーンハーヴェストを全行する必要がないといえます。収穫量を落とすことで収穫を早めることなく、ブドウの完熟と酸の両立が可能と話す彼。非常に高い熟度、果皮の成熟を感じながらも太い酸と奥行きを持ったブドウ。

2019年はアリオンサの比率が少なくなったと話すジョルジョ。やや冷涼なヴァンテージという事もあり、酸を主体とした軽やかさ、例年よりも香りを強く感じます。アリオンサはもちろん、他の地品種由来の特徴的な香りと果実味、約1年間という長いシュール・リー状態での熟成を経ても、雑味やネガティブさを感じない事には本当に驚かされます。果実と酸のバランス、そして香りや味わいには他の白ブドウにはない個性を感じる白です。



### Grechetto Gentile "Badianum" 2013 グレケット ジェンティーレ バディアナム <新ロット>

「ピニョレットの本質は完熟と長期熟成」、そう言い続けてきたジョルジョ、前回と同じ2013年が再入荷しました。カンティーナのスペースや諸々の事情で、ほとんどのワインはボトル詰めを行わず、樽やタンク内で保管している彼。今回のロットは春にボトル詰めしたもの、収穫から9年という歳月をかけてボトル詰めされたピニョレットは、いろいろな意味で規格外、、、驚。

熟成することで、こんなにも印象は表情が変わるブドウとは思いませんでした。ボトル詰めしたタイミング、ビン熟成の短さもあってか、抜栓直後はやや酸欠気味でアンバランスさを感じます。しかし、時間経過と共に徐々に開き始める魅力的な液体。まだ万全ではありませんが、時間をかけて愉しめるワインだと思います。



### Negretto "Maiolus" 2018 ネグレット "マイオルス" <新ヴァンテージ>

アリオンサと同じく、この土地で栽培されていた黒ブドウ。しかし収穫量の少なさ、酸の高さ、そして一番の理由といえる糖度の低さから栽培されなくなったネグレット。強く美しい酸を持ち、猛暑の年でも糖度が上がりすぎない、絶対的なバランス感。そして独創的な果実味と柔らかいタンニン、香りは熟成によって素晴らしい状態へと変化。そして高い酸とアントシアニンは、ワイン自体が酸化への耐性にもつながると話すジョルジョ。2018年やや冷涼な気候もあって、開けたよりエレガントで香りと酸を主体とした味わい。果実由来の複雑な香りと、やや青さ、甘味を感じるタンニン。一般的な黒ブドウとは異なる質感と飲み心地を持った個性的な味わいです。



## Skerlj スケルリ

フリウリ=ヴェネツィア ジュール・アール・リエステーサレス

「Carso カルソ」と呼ばれる、石灰岩に覆われた特殊な土壌環境。豊かなブドウを収穫することが非常に困難な土地ながら、誠実で真摯な仕事と熱量を持ち、この逆境を飛び越えるワイン造りを行うマティ。ようやくヴァンテージが追い付きました！昨年末にリリースされた2019ヴァンテージの白！そしてテッラーノは、十分に熟成期間を取った2017を合わせてご紹介させていただきます。

### Vitovska 2019 ヴイトフスカ 750ml&1500ml <新ヴァンテージ> ★マグナムのみ少量入荷

強烈な石灰岩、表土のない貧しいカルソの土壌で生まれたヴィトフスカ。「ヴィトフスカは繊細さや奥行きといったワインの体格をもつ、リボッラジャツラのようなブドウだと感じる」、そう話していたマティ。マルヴァジアのような華やかさやアロマティックさ、ヴォリュームではなく、奥行きや余韻の長さ、骨格を持った「カルソで最も重要なブドウ」だと感じている彼。



2019年は天候に恵まれましたが、それ以上に乾燥した年でもあります。干ばつというほど、ブドウが危険な状況には陥らなかったものの、収穫したブドウのモストが少なく、生産量が極端に少なかったといえます。しかしその分、非常に凝縮した果実のポテンシャルは高く、2018にも劣らないウォリテイだといえます。

昨年に続き、カルソとしては珍しい果実の完熟&ヴォリュームを持ち、そして変わらない強烈なミネラルと酸。「昨年リリースした石樽で醸造した【67 セイセツテ】は、収穫量が少なすぎて造れなかったのが残念な年」と残念がるマティ。生産量の少なさが非常に悔しい、、、素晴らしい味わいです！

### Malvasia 2019 マルヴァージア 750ml&1500ml <新ヴィンテージ> ★マグナムのみ少量入荷

マルヴァージアといっても、東部イストリア半島より渡ってきたマルヴァージア イストリアーナは、強いアロマだけでなくしっかりと骨組みのあるブドウ。ヴァイトスカに比べて果皮が厚く、糖度が上がりやすいマルヴァージア。素晴らしい収穫を迎えた2019、ブドウの凝縮&完熟が伝わるアルコール度数13%！例年11%~12%程度までしか上がらない事を考えると、そのブドウの品質の高さが伝わるかと思えます。マルヴァージアの持つヴォリュームとアロマティックさ。ただこれが全く嫌味ではなく、柔らかさと繊細さ、全体をまとめる骨太な酸。この複雑でいて軽快な味わい、たまりません！

カルソという非常に貧しい土地で、これほどのブドウを収穫できる。その背景には、マティが費やした「畑での仕事量、カンティーナでの時間の賜物」です。そのすべてに敬意を払いたい、必飲一本です！！

### Terrano 2017 テッターノ <新ヴィンテージ>

コッリオの地域では「レフォスコ」と呼ばれるブドウですが、このカルソの強烈な土地個性の影響は、高い酸と鉄分、他のどんな赤ワインにもない、独自の個性を持つテッターノ。2017年は猛暑でしたが、その暑さと乾燥からブドウ樹自体の防衛反応によって、過熟になりきらなかった特殊なヴィンテージ。

非常に酸の高いテッターノの個性は、以前はあまり手に取ってもらえない存在でした。しかし、熟成期間を十分に取った結果、強い酸に隠れている果実と、飾り気のないストレートな旨味と塩味、バランスのある味わいを感じてもらえるようになりました。この2017は、現地リリースより約3年費やすこととなりまして、、(焦)、結果論ではありますが、奥に隠れたユニークな魅力を感じられる状態になったと感じております。ぜひこの機会にお試しいただきたいワインです！



## Rosi Eugenio

ローズィ エウジェーニオ

トレンティーノという、ワインの産地としては恵まれない土地に生まれたエウジェーニオ ローズィ。バローロやヴァルポリチェッラ、そしてフリウリのコッリオに出向き自ら学び、自分たちのブドウ栽培、ワイン造りを再構築。外を見た事で気が付いた自身の土地が持つ魅力と個性。他にはないオリジナリティを持ったワインを造り始めたエウジェーニオ。久しぶりの新ヴィンテージとなるアニーゾスをはじめ、各キュヴェ合わせてご紹介させていただきます！

### Riflesso Rosi 2020 リフレッソ ローズィ <新ヴィンテージ>

果皮の成熟が弱い黒ブドウを用いて造られるロザート。そこにアニーゾスから压榨した果皮を加えることで、「白ブドウの持つ要素でワインを守る」という独自のコンセプトより造られるワイン。2020年は比較的冷涼で日照もある程度取れたという、近年では珍しいバランス感のあるヴィンテージ。薫り高く繊細な果実に、全体を引き締める白ブドウ由来のタンニンと奥行きのある酸。繊細で柔らかなロザートに、白ブドウの果皮に残るエキスや旨みをプラスすることで、長い熟成にも耐えられるロザートになると考えたエウジェーニオ。色調も今年はとても美しく、果実由来の旨みと酸のバランス感、飲み心地を意識したロザートです。

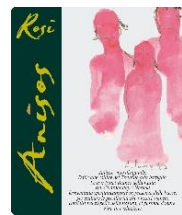


### Anisos 2018 アニーゾス <新ヴィンテージ>

トレンティーノには存在しない「偉大な白ワイン造りたい」、そう言じて試行錯誤を繰り返してきたエウジェーニオ。20年間もの歳月を経て、ようやく自身の考える「完成」にたどり着いたというアニーゾス。「2018年は寒暖差のバランスが良く、標高の高いシャルドネやノズィオーラでは、綺麗な酸が表現されている。2016、2017とどうしても気候的な個性が出てしまったが、2018は久しぶりに自分のイメージ通りのアニーゾスになった」と喜ぶエウジェーニオ。

収穫量のバランスも大きく変わり、全体の50%を占めるノズィオーラの個性「塩味と野性味」、ピノ ピアッコの「ヴォリュームとアロマ」、そして隠し味として欠かせないシャルドネの「酸と骨格」。エウジェーニオ的「三位一体」がようやく完成！

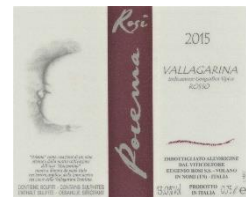
醸造にも大きな変化があり、すべての白ブドウで、果皮と共に醗酵が終わるまで压榨をしないというアニーゾス。しかしそのような果皮の強い印象は、ほとんど感じられないと思います。強さやインパクトではない全体のバランス感、一体感を表現したワインです。



### Poema 2018 ポイエーマ <新ヴィンテージ>

マルツェミーノというブドウの「本当の魅力」を表現しようと経験を重ねてきたエウジェーニオ。多産で果皮は薄く、果汁の多く取れるブドウであり、高品質なワインというよりも、量り売りやテーブルワインに用いられることが多いマルツェミーノ。一般的にはあまり可能性を見出されないブドウですが、その見えない可能性に気づき、エウジェーニオは栽培から醸造方法まで、徹底的に考え抜いてきました。タンニンもアントシアニンも少ないマルツェミーノを、徹底した収量制限とアパッシメント(陰干し)。凝縮を感じつつもとても軽やかで、他のワインにはない透明感を持った赤。繊細さとバランス感、細くも非常に長い余韻は、本当に驚かされます。

2017年は遅霜の被害で大打撃を受け、収穫がゼロという悲劇、、、。あまりにもショックな出来事でしたが2018年は、その悲しみを忘れさせるほど素晴らしい収穫となりました。収穫までに完熟が難しいマルツェミーノを、約1カ月のアパッシメント。単に「凝縮させ、糖度をあげる」のではなく、果実や種子の成熟を意識しているエウジェーニオ。2016にも感じられましたが、単なる凝縮ではない繊細さや、奥行きを持ったマルツェミーノ。凝縮した果実や香りを持ちながらもフレッシュさを失っていない、柔らかい酸と果実、飲み心地の良さ。アニーゾスやエゼジェズィと同様に、「一体感・バランス感」を感じるポイエーマになりました。



### Esesi 2015 エゼジェズィ <新ヴィンテージ>

国際品種という認識が強いカベルネ ソーヴィニオンとメルロー。しかし、ロヴェレート近郊では100年以上前から栽培されてきた、非常に馴染み深いブドウ。この土地で根付いたカベルネならではの特徴を表現するために、バローロの伝統的な醸造方法に着想を得た彼。十分に成熟した果実と果皮から、長期間のマセレーションによって持てる要素をすべて抽出し、木樽での長期間熟成。独特の感性から生まれたカベルネ ソーヴィニオン。

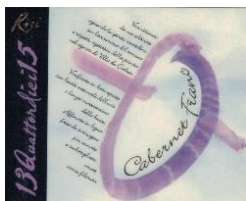
さらに言えば、醗酵期間をより長く維持することで、より繊細さと奥行きを持つ。カベルネ フランにおける経験が、このワインにも同様に成果を見せ始めています。2015年は天候に恵まれたヴィンテージですが、以前のような力強さだけでなく、複雑さや繊細さをあわせ持つ、魅力的なカベルネ・メルローになりました！



### Cabernet Franc 15.16.17 カベルネ フラン <新ヴィンテージ> ★少量入荷

ロヴェレート近郊の砂質土壌の畑より収穫されるカベルネ フラン。カベルネ ソーヴィニオンとは違い、その繊細さ、柔らかさが特徴ともいえるブドウ。

「エゼジェズィのようにマセレーションを長くする方法では、カベルネ フランの繊細さを包み隠してしまう」、そこでマルサーラやシェリーなどで行われている「ソララ」という手法に着想を得たエウジェーニオ。「果皮によってワインを守るのではなく、酵母の活動期間を長く継続させることで、酸化を恐れず、SO2にも頼らず、長い樽熟成が可能になる」、そう語る彼。压榨した15年のフランは極力酸素との接触を避けながら熟成。そして翌年の収穫、醗酵に合わせオリヅキを行い、ここに醗酵が終わる前の16年を加える。こうすることで、加えた1206の酵母によって全体が活性化。もう1年





繰り返し3つのヴァンテージで3年間の熟成をするという、独創的すぎる手法で生まれる唯一無二のカベルネ フラン。

イタリアでは、どうしても「強く、濃く」思われがちですが、きめ細かいタンニンと繊細な果実と心地よい酸。砂質特有の複雑さと繊細さ、良い意味で想像を裏切ってくれるカベルネ フランだと思います。私が悪いのですが彼の手違いもあって、今回極僅かの入荷となってしまいました、、泣。

## Erioli エリオーリ

エミリア＝ロマーニャーポローニャーヴァルサモツジャ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Spumante“Salebra”</b> スプマンテ“サレーブラ” 《新ロット》 ★入荷数 200本	2013	白泡	750ml	¥4,500	アリオンサ80%、ベルグリーナ、チオッカレッラ、トッピアーニナ、他、樹齢20～30年。アリオンサをベースに、忘れ去られてしまった地品種を加えて醸造したロット。樹上での完熟を待ってから収穫、果皮とともに短時間、醗酵が始まってから圧搾。軽いオリ引きの後、大樽にて60か月、シュール・リール状態で熟成。ボトル詰め前に冷蔵保存していたモストを加えて瓶詰め、瓶内で24か月の熟成。その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行い、ノドサージュにてリリース。
<b>Bianco“Malvezza”</b> ピアンゴ“マルヴェッツァ” 《新ヴァンテージ》	2019	白	750ml	¥3,300	アリオンサ80%、トッピアーノ モデネーゼ、トッピアーニナ 樹齢20年、1300年代よりポローニャ近郊で栽培されてきた記述のあるブドウ。非常に酸が高く、果皮が厚くタンニンが豊か。収穫後、除梗し果皮とともに醗酵が始まってから圧搾。ステンレスタンクにて24か月の熟成。骨格となる酸と柔らかく豊かな果実、個性的な香りを持つ。
<b>Grechetto Gentile Badianum</b> グレケット ジェンティーレ バディアヌム 《再入荷・新ロット》	2013	白	750ml	¥3,900	ピニョレット(グレケット)100%、樹齢15～25年。収穫後、除梗し果皮とともに浸漬。醗酵が始まってから圧搾を行う。小樽(225L)にて12か月、その後700Lの木樽やセメントタンクなどに移し7年の熟成。ボトル詰めは2022年4月。収穫より9年を費やしてリリース。「長期熟成こそピニョレットの本質」その意味を理解できる素晴らしいピニョレット。
<b>Negretto“Maiolus”</b> IGP ネグレット“マイオルス” 《新ヴァンテージ》	2018	赤	750ml	¥4,200	ネグレット、樹齢20年。コッリ ポロネーゼイとしてもっと古い記述の残るブドウ(1300年～)。栽培が非常に困難で、現在ではほとんど残っていない希少なブドウ。果実の十分な成熟を待ってから収穫(10月下～)。除梗し、果皮とともに30日程度開放式の木樽にて醗酵。その後700Lの木樽に移し24か月の熟成。果実由来の複雑な香り、甘味を感じるタンニン。一般的な黒ブドウとは異なる質感と飲み心地を持った個性的な味わい
<b>Rosso Emilia“Samodia”</b> IGT ロッソ エミリア“サモディア”	2015	赤	750ml	¥3,800	カベルネ ソーヴィニヨン 60%、メルロー、樹齢20～25年。果実の十分な成熟を待ってから収穫(10月下～)。除梗し、果皮とともに25日程度セメントタンクにて醗酵。小型の木樽にて24か月、その後700Lの木樽に移し12か月の熟成。ボトル詰め後約6か月の熟成。

## Skerlj スケルリ

フリウーヴェネツィア ジュリアードリエステーサレス

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Vitovska</b> DOC ヴァイトフスカ 《新ヴァンテージ》 ★マグナムのみ	2019	白	750ml 1500ml ★30本	¥5,300 ¥12,500	ヴァイトフスカ、収穫後、開放式の大樽にて3週間、果皮と共にアルコール醗酵を終える。圧搾後も大樽にて18か月、ボトル詰め後12か月の熟成。 2019は良年ながら水不足が続き、例年よりも収穫量が少なかったものの、凝縮や果実のポテンシャルを感じるヴァンテージ。カルソとしては珍しい果実の完熟&ヴォリュームを持ち、そしていつも通りの強烈なミネラルと酸が両立した魅力的なヴァンテージ。
<b>Malvasia</b> DOC マルヴァージア 《新ヴァンテージ》 ★マグナムのみ	2019	白	750ml 1500ml ★30本	¥5,300 ¥12,500	マルヴァージア イストリアーナ、収穫後、開放式の大樽にて3週間、果皮と共にアルコール醗酵を終える。圧搾後も大樽にて18か月、ボトル詰め後12か月の熟成。 2019は良年ながら水不足が続き、例年よりも収穫量が少なかったものの、凝縮や果実のポテンシャルを感じるヴァンテージ。例年以上の果実味とヴォリューム、柔らかさと繊細さ、全体をまとめる骨太な酸。素晴らしいバランス感を持ったマルヴァージア。
<b>Terrano</b> DOC テッラーノ 《新ヴァンテージ》	2017	赤	750ml	¥4,400	テッラーノ 100%、収穫後、開放樽にて約2週間、果皮と共に醗酵を行う。圧搾後、木樽(500L)にて約18か月、ボトル詰め後24か月以上の熟成。ブドウ由来の高い酸によってワインが守られると考えたマティ、現在は全くと言っていいほどSO2を添加せずにボトル詰めを行っている。2017年は猛暑の影響を受けず、過熱になりきらなかった特殊なヴァンテージ。ある程度の熟成期間を置いたことで、染み出すような旨味を感じる個性的な赤。

## Rosi Eugenio ローズィ エウジェーニオ

トレンティーノ＝アルト アディジェーロヴェレート＝ヴォラーノ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Riflesso Rosi</b> リフレッソ ローズィ 《新ヴァンテージ》	2020	ロゼ	750ml	¥3,000	メルロー、カベルネ ソーヴィニヨン、マルツェミノ、樹齢20年前後の畑。 黒ブドウより醸造したロゼに、白ブドウの果皮を加えて1か月のマセレーション突飛な手法でありながら、繊細さ、柔らかさを持った個性的なロゼアート。 2020年は猛暑であったものの、色素やタンニン、果実のバランスがよく、柔らかさや飲み心地を強く感じる味わい。

<b>Anisos</b> アニーソス <<新ヴィンテージ>>	2018	白	750ml	¥5,000	<p>ノズイオーラ50%、ピノ ビアッコ40%、シャルドネ 10%、樹齢10~40年。区画、品種ごとに完熟を待ってから収穫。除梗し、すべてのブドウで果皮と共に醗酵を終える。压榨後、醗酵が終わり切る前、段階的にアッサンブラージュを行い、木樽にて 24 カ月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。</p> <p>ヴィンテージに恵まれただけでなく、フィロソフィにおいても完成を迎えたアニーソス。1 年以上リリースが遅れたこともあり、これまでより格段に成長を見せてくれる、素晴らしい白。</p>
<b>Poiema</b> ポイエーマ <<新ヴィンテージ>>	2018	赤	750ml	¥4,800	<p>マルツェミーノ、樹齢 10~35 年。収穫後、セメントタンクの中で約 1 か月、果皮と共に醗酵を行う。他に全体の 40%は収穫後 1 か月のアパッシメント(影干し)を行った後、除梗せずにセメントタンクに加えて約 1 か月。压榨後、750Lの木樽にて 24 か月、ボトル詰め後さらに 12 か月熟成。単なる凝縮ではなく、果実の熟成を求めたアパッシメントによって、他のマルツェミーノでは見えない個性を表現。しなやかなタンニンと詰まった果実味、それでいてフレッシュさも失わないマルツェミーノ。</p>
<b>Esesi</b> エゼジエズィ <<新ヴィンテージ>>	2015	赤	750ml	¥5,200	<p>カベルネ ソーヴィニヨン 80%、メルロー20%、樹齢 18~20 年。樹上で限界まで遅らせてから収穫、果皮と共に約 50 日、野生酵母にて醗酵を促す。压榨後、木樽(500L)にて 24 か月、ボトル詰め後 36 か月の熟成。高密度な果実と華やかで奥深い香り。カベルネソーヴィニヨンのイメージを覆す繊細さ、そして奥行きを表現したワイン。</p>
<b>Cabernet Franc</b> <b>15.16.17</b> カベルネ フラン クインディチセーディチディチャセツテ <<新ヴィンテージ>> ★入荷数 60 本	15・16 17	赤	750ml	¥6,500	<p>カベルネフラン、樹齢 30 年、すべてフランコ ピエーデ(自根)にて植樹された畑。強烈な砂質土壌。収穫後古バリックにて 2 週間以上のマセレーション、野生酵母による醗酵を促す。2015.2016.2017と、3つのヴィンテージをソレのように注ぎ足すことで、酵母の活動時間を延ばすことが出来るという考えによって生まれた手法。カベルネ フランの持つ驚くほどのしなやかさと味わい、奥行きをもった赤。</p>
<b>doron</b> ドーロン	15	赤甘	375ml	¥5,000	<p>マルツェミーノ、収穫後、3 か月に及ぶアパッシメント(ブドウの影干し)を行う。その後、除梗せず約 3 か月果皮と共に醗酵を行う。压榨後古バリックに移し24か月の熟成。レチオートの手法に着想を得た、テリケートなマルツェミーノの個性を引き継いだ、個性的なヴィーノドルチエ。</p>