

《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。今月の新入荷としてご案内させていただきました **Colle San Massimo コルサンマッシモ**。今年も極少量生産のキュヴェがございます。全体へご案内することが出来ず、大変恐縮ではございますが、日頃よりご愛顧いただいている酒販店様へ限定してのご案内とさせていただきます。入荷数が少なく、皆様にはご迷惑をおかけし申し訳なく思いますが、どうかお付き合いいただけますと幸いです。

★ 8/7(木) ~12:00 締切 8/8(金)より順次出荷 ※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。

Colle San Massimo コル サン マッシモ

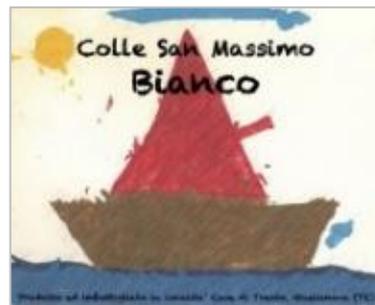
アブルッツォオーテラーモージュリアノーヴァ

今年も「**Bianco23 ピアノ**」が入荷しております。少しずつ生産量は増えておりますが、今年の入荷はやや少な目で 240 本となります。また、「少ない白ブドウを補うため」として、2022 年より隣接する畑を借り、そのブドウで造り始めた「**Bianco Affianco23 ピアノ アッフイアッコ**」、は 2 年目のヴァンテージ。エチケッタも一新してリリースとなります。

★ Bianco2023 ピアノ 《新ヴァンテージ》

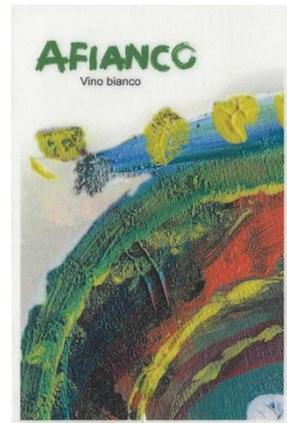
白ブドウの畑があまりに少ないため、毎年 200 本程度しかもらえなかったピアノ。1 畝だけ増えたのですが、2023 年はちよつと少なめ。理由としては、これまでしばらく続けてきた「果皮とのマセレーションをやめた」ことにあります。「これまで、あまり深く理由を考えると果皮と共に醸酵を行ってきた。その方がブドウのすべてを表現することになると、直感的に感じたから。だけど近年の猛暑が続いていく中で、何か少し「違う」という気がしてきたんだ。そこで、一番初めに自分が造っていた方法に立ち返ってみよう」と。

収穫後、除梗して一晩果皮と共に置いてから圧搾。果汁だけの状態でセメントタンク内にて醸酵を行いました。冷涼で例年よりも収穫が遅くなった 2023。果実的な熟度が高いのはもちろんですが、例年以上にフレッシュな酸も残すことができたヴァンテージ。ヴァンテージというと 2014、2015 の頃と同じスタイルなのですが、ブドウ畑の成長、そして何よりエンリーコ自身の経験値も上がり、当時とはサイズ、奥行きは別格です。果皮の印象を取り払ったことで、かえてこの土地のトレッピアーノが持つポテンシャルが、非常にキレイに表現されている、そう感じる非常に魅力的な白です！



★ Bianco "Afianno" (23) ピアノ "アッフイアッコ" 《新ヴァンテージ》

少なすぎる白ワイン問題、、、。エンリーコ自身「自分たちが飲む白ワインが足りない、、、」、と嘆くほど(笑)。そこで自分の畑の隣にあるトレッピアーノ アブルツェーゼの畑。ご近所さんが個人所有する 0.2ha 程度の小さなブドウ畑ですが、自家消費用ワインを造る目的として 2022 より借り始めました。樹齢は 30 年程度と古く、仕立ては決して高品質なブドウを収穫できるものではありませんが、自家消費 & 少し日本向けに、という事で収穫 & 醸造。こちらも昨年同様、果皮と共に 1 晩置いてから圧搾。果汁だけの状態で醸酵を行っています。ブドウのポテンシャルやタイプの違いは非常にフレッシュで軽やか、それでいてやはりエンリーコがゆっくと時間をかけて造るワインだけに、果実の柔らかさや飲み心地、やはりコルサンマッシモらしい味わいとなりました。正直に比較してしまうと、やはりブドウの差がはっきりと感じられると思います。ただ、それでもやはり彼が手掛けただけあって、シンプルでいながらピュア。心地よさは変わりません。より気兼ねなく飲める白、毎回思いますが数を気にせず皆さんにご紹介したいワインです、、、汗。



《少量入荷 & 限定案内》

Colle San Massimo コル サン マッシモ

アブルッツォオーテラーモージュリアノーヴァ

ワイン名	ヴァンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
★ Bianco ピアノ 《新ヴァンテージ》	23	白	750ml 240 本	¥4,200	トレッピアーノ 70% / ヴァッセルナ 25%、マルヴァジーア 5%。収穫後、除梗し果皮と共に一晩置き、翌日圧搾しモストだけの状態で醸酵を促す。そのままセメントタンクにて醸酵を終え 12 か月、ボトル詰め後 6 か月熟成。 これまでと違い、長いマセレーション醸酵をやめ、元来の手法に戻した 2023。冷涼なヴァンテージという事もあり、非常にフレッシュで果実的、酸とのバランスの良さ。そしてこの土地のトレッピアーノらしい骨格や奥行きも兼ね備えた、魅力的な白。
★ Bianco Afianno ピアノ アッフイアッコ 《新ヴァンテージ》	(23)	白	750ml 300 本	¥3,900	トレッピアーノ アブルツェーゼ 100%、樹齢 30 年。隣接するテンドーネ仕立てのブドウ畑を借り栽培 & 収穫。収穫後、除梗し 1 晩果皮とともにピジャージュし、翌日に圧搾。セメントタンクにて醸酵、そのまま 6 か月熟成。ピアノが少なすぎるため、知人の畑を借り、自家消費 + α として始めて醸造。軽やかでいて柔らかい、軽やかさを感じる白。