

《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 コッレサンマッシモ**。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に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ご迷惑をおかけし、非常に申し訳ないと思いますが、どうかお付き合いいただけますと幸いです。

★ 8/6(木) ~12:00 締切 8/7(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

コッレ 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

★Bianco2022 ピアノ 《バックヴィンテージ・再入荷》

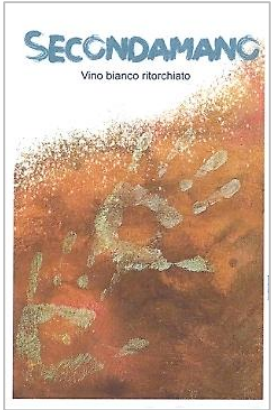
2022 年は猛暑でありながら、乾燥などの影響が出なかった良年。果皮が強く成熟したこともあり、これまでで最も長くマセレーションを行ったヴィンテージ。約 1 週間果皮とともに醗酵を行い、压榨後セメントタンクの中で醗酵を終えます。十分な色素と力強いタンニンが新鮮に感じます。リリース当時は強いタンニンと果皮のニュアンスに、少し厚ぼったさを感じましたが、2 年ほど経過し非常にバランスが良くなりました！今回通常リリースの 2024 と比べると、全く異なる個性と特徴。果皮の浸漬でこれほど違いが表れることに、きっと驚いていただけたと思います。ただ、数が少ないので比較することが難しくはありますが、どちらもトロピカーノ ダブルッツォのポテンシャルを感じる素晴らしい白です！



★Seconda Mano Bianco24 セコンダマーノ ピアノ 《新アイテム》

今回、ピアノで長いマセレーションを行わなくなったことで、赤と同様に残ったヴィナッチャの 2 番搾りから造られるワイン「セコンダマーノ」、白バージョンが出来上がりました！しかし、ただでさえ白ブドウが少ないので、残るヴィナッチャも極僅か、、、汗。2 度目のプレスで取れるモストはわずか 50L にも満たない量という事で、、、本当に極僅かながら入荷しております。

果皮より近い、タンニンだけでなく強い果実と骨組みを感じる液体。「今回も実験的に造ってただけで、現時点で自分もどれが正しいのかは判断しきれない。さらにこれだけの量のためにボトル詰めすることもあり意味がない気がするし、、、。』将来的にはピアノの中に加えられる可能性もあるかと思ひます。しかしながら、こうしたインスピレーションによって生まれたワインを飲むことで、より彼らの事を理解できるのでは？と、感じています。。。。ただ、本当に極僅かなため、ご紹介することにも気が引けるレベルです。。。。おそらく数本ずつという形になってしまうと思いますが、それでもご容赦いただけるお客様、お付き合いいただけますと非常に嬉しいです！



★Meno Rosso21 メーノ ロッソ 《バックヴィンテージ・再入荷》

ピアノ 2022 と同様に、なぜかカンティーナに残っていたという(笑)、メーノロッソ 2021 が再入荷しております。土地の言い方であればチェラスオーロ ダブルッツォと呼ぶのがふさわしいワイン。2021 は天候に恵まれた素晴らしいヴィンテージ。完熟した果実はもちろん、酸も全く失っていないため、素晴らしいバランス感！3 年前のリリース時にも、決して強さや重さを感じたわけではありませんが、とある荘厳さや奥行き、骨格を感じる素晴らしいポテンシャル。熟成した後の成長が楽しみなワインだと感じました。

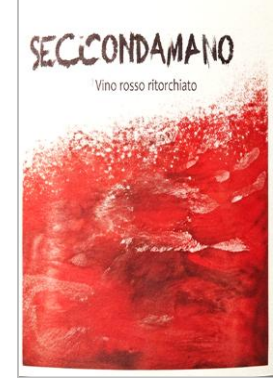
その 2021 が嬉しい再入荷！当時感じていた「サイズ感、土地の偉大さ」は、熟成によって美しく表現されています。名前は名乗れませんが、間違いなく偉大なるチェラスオーロ ダブルッツォと呼んでも差し支えない素晴らしい味わいだと思います！



★Seconda Mano Rosso24 セコンダマーノ ロッソ 《新アイテム》

メーノロッソを造るうえで、色調が出過ぎないように早い段階で压榨、強くプレスすると色が濃くなりすぎってしまうので、絞り終わったヴィナッチャには、まだモストがある程度残った状態。以前はヴィナッチャのまま、ロッソのタンクに加えていました。2021 年の収穫の際、このモストの可能性について考えていた彼。「確かにロゼのように仕上げるには、アントシアニンやタンニンを抑えなければいけない。ただこの最後に絞り切ったモストには、単なる色素やタンニンだけではなく、ブドウとしての重要な部分が入っていると感じる」、そう話していました。そこでこの「2 番搾り」を加えることで、「ロゼではなくチェラスオーロ」としての立ち位置を、さらに明確に持たせることができる、と考えました。ただ、全部入れてしまうと、ほぼ赤ワインになってしまうので。。。。余った分をセメントタンクに残し熟成&ボトル詰め。素敵なエチケットは、奥さまのスプリングが描いたもの。通常のロッソとは明らかに違う質感と染み出すような果実、そしてどこか力の抜けたような自然体の味わい。それだけブドウ自体のポテンシャルが高いことの証明なのでしょう。ヴィナッチャの最後の搾りきっただけのワインとは、到底思えない味わいに本当に驚かされます！

ただ、残った部分で造れる量は当然ながら少なく。。。。入荷数は本当に極僅かとなります。どのキュヴェも少量ずつで申し訳ありませんが、ご興味を持っていただけたら非常にありがたいです！



Colle San Massimo

コッレ 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	ヴィンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
★Bianco					
ピアノ			750ml		トロピカーノ 70%/バッセリーナ 25%、マルヴァジア 5%。収穫後、除梗・約 1 週間、果皮とともに醗酵を促す。压榨後セメントタンクにて醗酵を終え、そのまま 6 か月熟成。十分な色素とほのかなタンニンが新鮮に感じます。凝縮や力強さを感じながらも、果実的な丸みと柔らかさ、抵抗なく染み込むかのような優しい味わい。
《バックヴィンテージ》	2022	濃白	120 本	¥4,800	

★★Seconda Mano

Bianco

セコンダマーノ ピアンコ

《新アイテム》

2024

濃白

750ml
24本

¥4,800

トレッピアーノ 70%/パッセルーナ 25%、マルヴァジア 5%。ピアンコのブドウを
圧搾した後のヴィナッチャ。まだ絞り切っておらず、残ったモストと共に約 2 週
間、果皮と共に醗酵を行う。圧搾し 50L のダミジャーノに加え 6 カ月の熟成。
白のマセレーションをやめたことで、残った果皮を再利用する目的で実験的に
造られたいわゆる 2 番搾りの白。
タンニンの厚み、強い果実味と骨組みを感じつつも、まろやかで柔らかい、コッ
レサンマッシモらしい白の味わい。あくまでも実験の延長として生まれた白ワイ
ン。

★Meno Rosso

メーノ ロッソ

《バックヴィンテージ》

2021

ロゼ

750ml
120本

¥4,800

モンテブルチアーノ 100%、樹齢 40～50 年。粘土質土壌。収穫後、除梗し果
皮と共に約半日、野生酵母による醗酵を促す。最後に残ったヴィナッチャを、
強い圧力で絞り切り、強く色素が出たモストも一部加える事で、果実味だけでは
ない奥行きや複雑さを持つという考え。その後セメントタンクにて 10 か月の熟成。
チェラスオーロという考えで造られたロゼ。天候に恵まれた 2021、果実の熟度
だけでなく酸も非常に高く、バランスが取れたヴィンテージ。今まで通りの魅力
あふれる飲み心地に、今まで感じ得なかった土地の持つ尊大さ、奥行きや骨
格を感じる、まさにチェラスオーロと呼べる味わい。

★Seconda Mano Rosso

セコンダマーノ

《新ヴィンテージ》

2024

赤

750ml
120本

¥4,800

モンテブルチアーノ 100%、樹齢 40～50 年。粘土質土壌。メーノ ロッソを醸
造する過程で、早い段階で圧搾したヴィナッチャをさらに強い力でプレスし、一
晩かけて圧搾。セメントタンクにて醗酵・熟成。やや淡い色調でいて、柔らかくも
しっかりとした甘いタンニン。柔らかい酸と飲み心地。疲れを感じない日常を彩
るテーブルワイン。